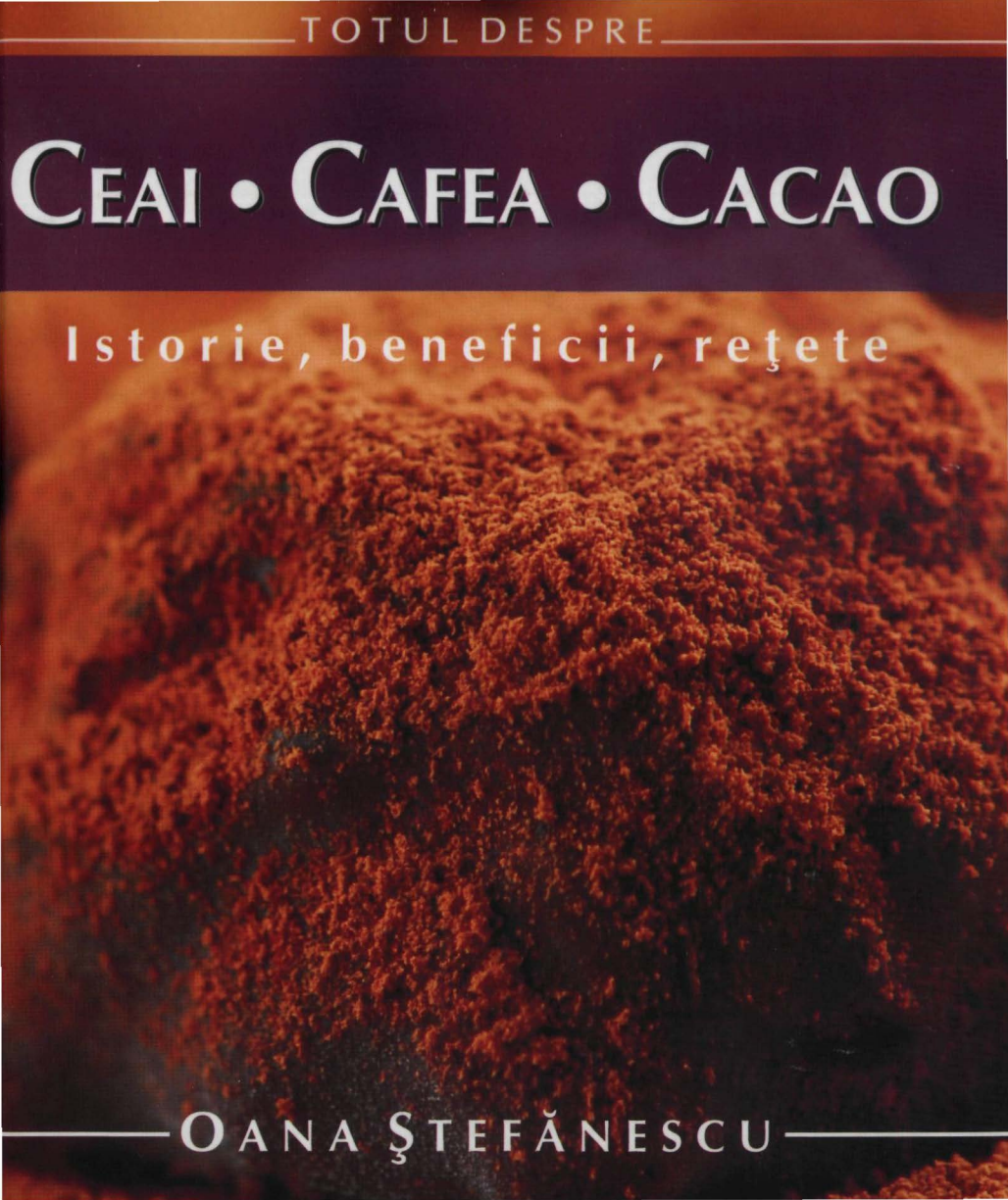
TOTUL DESPRE

CEAI • CAFEA • CACAO

Istorie, beneficii, reţete



OANA ŞTEFĂNESCU

Oana Ştefănescu

TOTUL DESPRE
CEAI • CAFEA • CACAO

Istorie, beneficii, reţete

Oana Ştefănescu
TOTUL DESPRE
CEAI•CAFEA•CACAO
Istorie, beneficii, reţete
Copyright © 2011 Editura ALLFA

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României

ŞTEFĂNESCU, OANA
Totul despre ceai, cafea, cacao: istorie, beneficii, reţete/ Oana Ştefănescu.- Bucureşti: ALLFA, 2011

ISBN 978-973-724-020-0

641.55:663.9+664.68

Toate informaţiile furnizate de către autoarea acestei cărţi şi toate reţetele au fost verificate cu cea mai mare atenţie atât de către aceasta, cât şi de către editor. Cu toate acestea, nu se poate spune că sunt excluse complet greşelile. Furnizând această informaţie, autoarea nu îşi asumă nicio responsabilitate şi nici nu acordă vreo garanţie. Nicio parte nu este responsabilă pentru eventualele informaţii incorecte furnizate de text.

Toate drepturile rezervate Editurii ALLFA.
Nicio parte din acest volum nu poate fi copiată fără permisiunea scrisă a Editurii ALLFA. Drepturile de distribuţie în străinătate aparţin în exclusivitate editurii.

All right reserved. The distribution of this book outside Romania, without the written permission of ALLFA, is strictly prohibited.
Copyright © 2011 by ALLFA

Editura ALLFA: B-dul Constructorilor nr. 20A, sector 6, cod 060512 – Bucureşti
Tel.: 021/ 402 26 00; Fax: 021/ 402 26 10
Departament distribuţie: Tel.: 021/ 402 26 30; 402 26 34
Comenzi la: comenzi@all.ro
www.all.ro
Concepţia grafică: Andra Penescu
Redactor: Mariana Cărbunar
Design copertă: Andra Penescu

Oana Ştefănescu

TOTUL DESPRE
CEAI • CAFEA • CACAO

Istorie, beneficii, reţete

EDITURA ALLFA

Cuprins

Ceai 6
Istoria ceaiului 8
Lumea ceaiului 14
Fazele prin care trece ceaiul 35
Ritualuri de servire a ceaiului 42
Tipuri şi sortimente de ceai 56
Câteva reţete 77

Cafea 88
Istoria cafelei 89
De la plantă la bob 102
Câteva metode de preparare a cafelei 108
Despre cafenele 123
Lumea cafelei 132

Cacao 150
Arborele de cacao 151
Industria ciocolatei 158
Povestea caselor celebre de ciocolată 166

Ceai

Ceai
Ceai
Ceai
Ceai
Ceai

Istoria ceaiului

Din Orient spre Apus

Dacă vreţi să trăiţi o clipă de neuitat, beţi o ceaşcă de ceai la Darjeeling. O zi aproape de munţii Himalaya, acolo unde cresc cele mai bune ceaiuri, poate deveni frustrantă pentru un vizitator zelos care caută să găsească „templul" distinct al acestora. În grădinile de ceai din împrejurimile Darjeeling-ului, la poalele munţilor Himalaya, ceaiul este băut imediat după ce este cules. Este imposibil să retrăiţi o astfel de experienţă într-un oraş poluat.

Ceaiul este o băutură extrem de uşor de preparat, cea mai mare atracţie în aproape toate culturile fiind ritualul de care este acompaniat. Este băutura prieteniei, oferită înaintea mesei, când sosesc oaspeţii. Şi cere timp. Pentru a te bucura de o ceaşcă de ceai ai nevoie de o pauză din rutina zilnică. În timp ce cafeaua este un stimulent pentru o zi de muncă, ceaiul este o băutură comodă şi mult mai reconfortantă. În ultimul timp există o cerere uriaşă pentru ceaiuri speciale, procesate şi împachetate la cele mai înalte standarde.

Este greu să găseşti un colţişor în lume unde nu se consumă ceai. Şi asta pentru că este băutura care ocupă al doilea loc după apă. Patria ceaiului este zona cuprinsă între China de Sud-Vest şi regiunile învecinate ale Birmaniei şi ale Vietnamului de Nord. Curios este faptul că însuşi cuvântul ceai a pătruns în vocabularul Europei de Est prin filiera limbilor orientale. A explica şi a urmări procesul încetăţenirii lui în limbile europene este tot atât de dificil, ca şi acela de a stabili momentul exact al apariţiei ceaiului în diferite regiuni ale lumii.

Prima menţiune a ceaiului datează încă din Antichitate. Despre cum a fost descoperit el, ne vorbesc legendele Chinei, Indiei, Japoniei. Conform uneia dintre ele, ceaiul a apărut la facerea Pământului şi a Cerului, el fiind asociat cu numele Regelui Soare Iani-di.

Potrivit altei legende, împăratul Chinei de Sud, Shen Nung (mileniul III î.Hr.), a gustat întâmplător băutura obţinută din frunzele ce au căzut într-o bună zi în apa fierbinte pe care o avea pe masă. Băutura s-a dovedit a avea o aromă şi un gust atât de plăcute, încât împăratul a ordonat ca frunzele să fie strânse şi păstrate. Apoi, a emis un ordin prin care cerea să fie folosite în toată ţara.

Documentele istorice atestă că ceaiul era cunoscut în China încă din perioada celor trei dinastii. Începutul cultivării lui coincide cu anul 350 d. Hr.

ISTORIA CEAIULUI

Ceaiul a prins repede şi în Vest, la început folosindu-se numai ceaiul verde. Tot atunci, după cum povesteşte J.G. Houssaye în *Monografia Ceaiului*, modul de a prepara această băutură era puţin cunoscut, excepţie făcând doar câteva familii mari din Londra. Văduva nefericitului duce de Monmouth a trimis într-una din zile o cutiuţă de ceai rudelor sale din Scoţia, fără să precizeze însă şi modul de preparare. Bucătarul a fiert planta, a scurs apa şi a servit frunzele ca pe un fel de spanac.
Prima licitaţie a ceaiului a avut loc la Londra (Mincing Lane), în 1657. În Franţa, Italia şi Spania, ceaiul era băut în casele aristocraţilor, care dispuneau în acelaşi timp şi de seturi de porţelanuri fine care au început treptat să facă parte din ritual. Iniţial a fost un produs scump, iar cutiuţa de ceai era încuiată şi păzită cu străşnicie de stăpâna casei.

Contrabanda cu ceai a devenit apoi o afacere importantă în Anglia, în zilele în care toată lumea încerca să scape de taxa Cromwell.

Taxarea ceaiului a fost unul dintre evenimentele care a condus la Războiul de Independenţă. Coloniile englezeşti nu mai voiau să plătească taxe pe ceai sau pe sticlă. Sosirea navelor încărcate cu ceai la preţuri destul de mari, pentru a asigura profitul Companiilor Indiilor de Est, a fost trăgaciul de la care a pornit războiul.
Ceaiul a fost aruncat în portul din Boston, iar coloniile au explodat. Acesta a fost primul impuls real dat Companiilor Indiilor de Est care a adus un schimb foarte profitabil sub umbrela impresionantului său monopol. Compania a negociat opiu pentru ceai, înrobind astfel generaţii de chinezi la consumul de droguri.

Britanicii au fost foarte duri când au spart monopolul chinezilor asupra ceaiului şi au încercat să crească planta în India. Pământurile junglei trebuiau prin urmare curăţate, întrucât climatul era suficient de bun. Singura problemă era că nu ştiau să proceseze frunzele. Comercianţii Companiilor Indiilor de Est stăteau în depozitele lor din Canton şi Hong Kong şi nu li se permitea să călătorească.
Însă nici acest lucru nu a durat mult. Robert Fortune, unul dintre comercianţii timpului, a avut curaj şi a reuşit. Îmbrăcat în vânzător chinez s-a strecurat în regiunile cultivate cu ceai, în 1820, sub pretextul unor observaţii atente. S-a întors cu lăstari, pentru a-i planta în India, şi cu metodele de procesare a frunzelor.

În general, caracteristic ceaiurilor indiene era gustul mai pronunţat, fiind mai negre decât cele chinezeşti. Ceaiurile de Assam aveau un gust sărac şi aspru... Cum comerţul înflorea, vasele mici pentru transport au fost înlocuite prin 1870 de altele mai mari, mult mai practice. Ultimul an în care China a dominat exporturile de ceai a fost 1886. Ceaiurile negre Indian şi Empire au devenit de atunci predominante. Un număr însemnat de comercianţi englezi au început să-şi câştige din ce în ce mai mult reputaţia din comerţul cu ceai.

În India

Hinduşii erau de părere că arbustul de ceai a fost descoperit întâmplător de prinţul Bodhidharma, pe când călătorea în China de Sud. Conform altei legende, arbustul de ceai ar fi răsărit pe locul unde au căzut pleoapele prinţului Daruma, despre care se spune că şi le-ar fi tăiat ca să nu adoarmă în timpul meditaţiei. Discipolii lui Daruma au adunat frunzele acestui arbust şi au pregătit o băutură tonică.

Multă vreme s-a considerat că arbuştii sunt unica specie a acestei plante. În 1763, un navigator suedez i-a adus cunoscutului naturalist Carl Linée, un arbust de ceai, din China. Savantul, fiind convins că este o plantă unică, i-a atribuit în clasificarea sa, denumirea de Thea Sineusis, „ceai chinezesc". Botaniştii au fost nevoiţi să recunoască existenţa altei specii de ceai, pe care au numit-o Thea Assamica, „ceai de Assam". Cu cât te îndreptai mai spre nord, arbuştii de ceai erau mai mici, iar mai aproape de ecuator atingeau înălţimea arborilor.

În China

Filozofii chinezi afirmau că ceaiul este mai bun decât vinul, deoarece fortifică şi înviorează, nu provoacă ameţeală şi este mai bun decât apa, fiindcă nu transmite boli infecţioase.
Iniţial, ceaiul era întrebuinţat de oamenii împăratului şi de feţele bisericeşti ca băutură tămăduitoare, care înlătura oboseala şi întărea vederea, dar şi ca bază pentru creme, în tratarea diferitelor boli. În patria sa, ceaiul a început să fie folosit ca băutură prin secolul al V-lea. Era preţuit foarte mult, un dar pe care împăraţii îl ofereau ca semn de gratitudine supuşilor. În secolul al VI-lea, era deja băutura preferată a protipendadei. Abia în secolul al X-lea a ajuns să fie o băutură naţională şi obiect al comerţului.
Avantajele ceaiului provenit de la arbustul sălbatic chinez, în raport cu alte varietăţi, au fost demonstrate prin analiza biochimică, efectuată de către chimistul rus K.M. Djemukadze.

În Europa

Aici, ceaiul a fost adus în secolele XVI-XVIII de către portughezi şi olandezi. În timp, consumarea acestei băuturi s-a transformat într-o tradiţie a siestei de după prânz şi s-a extins peste Oceanul Atlantic, până la New Amsterdam (actualul New York).
În 1664, comercianţii companiei engleze din India au adus în dar regelui două rămurele de ceai. Darul a fost acceptat, băutura a fost apreciată la adevărata valoare, apoi drumurile ceaiului s-au deschis, la început ca produs de lux, accesibil celor bogaţi şi aristocraţiei, iar mult mai târziu ca băutură tradiţională a maselor largi. Abia la sfârşitul secolului al XVIII-lea, după reducerea impozitului pe ceai, el a devenit accesibil orăşenilor, dar pentru marea majoritate continua să fie un produs foarte scump.

Ceaiul era băut la început în cafenele (prima aparţinându-i lui Thomas Twinning, ţesător de meserie), unde, în lipsa banilor mărunţi, ca rest, puteai primi bonuri pentru ceai, acceptate în magazine ca mijloc obişnuit de plată. Schimburile comerciale începeau şi ele să înflorească. Pe întinderile nemărginite ale mărilor puteau fi întâlnite clipere cu ceai, veliere rapide încărcate cu marfă de preţ.

Apoi au apărut tradiţionalele întreceri, cu premii. Este celebru cazul a trei clipere „Ariel", „Teyping" şi „Serika" care au parcurs simultan distanţa de 25 744 km intrând în port aproape bord la bord.
Plantaţiile se extind la începutul secolului al XX-lea în Italia de Nord şi Elveţia de Sud; în prezent cultivarea ceaiului a pătruns şi în Australia.

LUMEA CEAIULUI

Plantaţiile de ceai, cel puţin cele tradiţionale, nemecanizate, sunt locuri calme şi liniştite. Se mulează de-a lungul pantelor şi dealurilor. Arbuştii sunt tunşi ca nişte soldăţei, creând un platou verde, iar singurele zgomote ce pot fi auzite sunt ale femeilor care culeg ceaiul, în hainele lor colorate.

Tufele de ceai, ca şi cele de cafea, se dezvoltă în cinci ani, dar pot fi recoltate apoi timp de cincizeci de ani. Aroma ceaiului diferă de la zi la zi, depinzând de vreme, de climatul general şi de sol. De aceea, a amesteca ceaiurile este câteodată esenţial.

În total, există mai mult de 2000 de varietăţi de ceai. Ca şi vinurile, ceaiurile variază substanţial peste tot în lume şi chiar de la o vale la alta. Se simte chiar o oarecare diferenţă dacă tufa creşte la soare sau la umbră.

Toate ceaiurile speciale se culeg prin metoda tradiţională. Culegătorii sunt, în general, femei. Fiecare poartă în spate un coş. Pentru că ceaiul se recoltează în mod constant, culegătorii sunt aşteptaţi să revină pe plantaţii de mai multe ori pe an. Deoarece cei mai buni arbuşti de ceai din Darjeeling sau Ceylon cresc la altitudini de 3000 sau 6000 de metri, culegătorii lucrează de multe ori în condiţii foarte dificile. În Assam sau în multe locuri din Africa, unde terenul este mult mai accesibil, un culegător cu îndemânare poate să culeagă până la 60 de kilograme de frunze pe zi.

În regiunile mai joase, recoltarea mecanizată se desfăşoară altfel. Aceasta presupune ca frunzele inferioare să fie culese înaintea frunzelor mai fine. Acestea sunt apoi prelucrate, tăiate, întoarse şi zdrobite. Şi astfel ceaiul se prepară mai uşor.

Frunzele cărnoase, zemoase şi proaspăt culese sunt împrăştiate pe tăvi, în camere aerisite şi întunecoase, mai mult de 24 de ore. Când lichidul se evaporă şi frunzele se usucă, îşi pierd mai mult de jumătate din greutate. Apoi intră într-un alt stadiu: răsucirea. Frunzele sunt răsucite prin maşini rotative uriaşe. Cunoscătorii ştiu însă că ceaiul răsucit manual este cel mai fin. Prin răsucire, celulele frunzei se rup, apoi începe procesul de oxidare, cunoscut şi sub numele de fermentare, când frunza capătă o culoare portocalie.

În timpul fermentării, încep să se dezvolte caracteristicile clasice ale ceaiurilor. În general, cu cât este mai lung timpul de fermentare, cu atât mai profundă este aroma. Pentru a opri fermentarea, frunzele sunt încălzite puternic, pentru a se usca şi a căpăta o culoare neagră, distinctivă. Combinaţia dintre fermentare şi încălzire este foarte elaborată din moment ce conţinutul de frunze variază zilnic. Prelungirea sau scurtarea oricăruia dintre stadii ar putea strica totul.
În final, ceaiurile sunt sortate şi împachetate în cutii de lemn, gata pentru transport.

CEAIURILE NEGRE

Assam
Ceaiurile de Assam sunt crescute pe dealuri fertile, de-a lungul râului Brahmaputra şi majoritatea sunt bogate şi puternice, cu frunze mici, ideale pentru micul dejun şi amestecuri. Prima recoltă în Assam se culege în martie, din care se obţine un ceai astringent care are ceva din prospeţimea primăverii. Inferioare din punct de vedere calitativ, ceaiurile Orange Fannings sunt cunoscute pentru fabricarea bine-cunoscutului Irish Breakfast.

Darjeeling
Oraşele unde se cultivă ceaiul, la poalele munţilor Himalaya, sunt printre cele mai pitoreşti din lume. Căsuţele cultivatorilor sunt decorate cu arbuşti coloraţi, iar plantaţiile lor, ce par a se rostogoli, se întind în umbrele dramatice ale celor mai înalţi munţi. Altitudinea, aerul rece şi mediul curat produc cele mai bune ceaiuri. Datorită altitudinii, ceaiurile de Darjeeling au sezoane foarte diferite şi cu cât cresc mai sus cu atât ceaiul are un gust mai luminos. A doua recoltă, din aprilie, este şi mai luminoasă, cu un caracter distinctiv, prin urmare un ceai bun pentru cunoscători.

Ceaiul de Darjeeling este cunoscut drept „şampania" ceaiurilor, şi nu ar trebui niciodată amestecat cu lapte. Ca şi şampania, este un ceai scump, deci aşteptaţi-vă să plătiţi preţuri bunicele, mai ales pentru ceaiul obţinut din prima recoltă. Sunt disponibile şi amestecuri ce conţin doar 50% ceai Darjeeling, însă aceste soiuri mai slabe trebuie amestecate cu lapte.

Astăzi există 86 de grădini fertile care produc ceaiul de Darjeeling, în total 1900 de hectare. Producţia totală ajunge la 10-11 milioane de kilograme anual. În acelaşi timp, industria ceaiului implică 52 000 de oameni care lucrează pe plantaţii sau sunt implicaţi în procesul de procesare. Alţi 15 000 sunt angajaţi sezonier, din martie până în noiembrie. Din totalul acestora 60% sunt femei.
Alături de turism, ceaiul reprezintă cea mai mare activitate industrială, oferind cele mai multe locuri de muncă. Profitul acestei afaceri este de aproximativ 7,5 milioane de dolari.

Nilgiri
Acest ceai negru vine din sudul Indiei. Este o regiune luxuriantă, de deal, care produce ceaiuri similare cu cele din zona vecină, Ceylon. Are un gust curat, proaspăt, puternic şi mai luminos decât ceaiurile de Assam.

Ceylon
Regiunea de dealuri cu grădini fantastice, din sud-vestul acestei insule, cu climat semitropical, are condiţii ideale. Climatul ei asigură producţia unor ceaiuri superbe, cu stiluri şi gusturi remarcabile. Cele mai bune ceaiuri vin însă din districtul Uva şi au gusturi foarte aromate şi astringente. Nuwara Eliya are grădini frumoase care produc ceaiuri luminoase. În zona din jurul capitalei Kandy, creşte un ceai puternic şi negru.

CHINA

Keemun

Aceasta este regiunea care produce cel mai cunoscut ceai negru. A fost unul dintre primele ceaiuri conceput de chinezi pentru piaţa de export şi ceaiul pentru micul dejun al englezilor, până când ceaiul indian a devenit disponibil. Băutura are o aromă dulce, cu un gust distinct de orhidee.

În China există mai multe provincii care produc ceaiuri negre, cea mai cunoscută fiind Provincia Sichuan. Niciunul dintre ceaiurile negre ale Chinei nu este atât de robust ca cel de Assam.

Lapsang Souchong

Acesta este un ceai cu o aromă faimoasă de afumat. La origine, aroma venea parţial de la bauxita din sol şi din faptul că ceaiul se întindea pe tăvi acoperite cu plase vechi de peşte. Aroma afumată şi bituminoasă se intensifică şi prin procesul de uscare. Lapsang-ul chinezesc este mai moale şi mai bogat decât Formosan, care miroase a ars.

AFRICA

Africa produce cantităţi foarte mari de ceai, mai ales pentru cei care ambalează ceaiul în pliculeţe. Cele mai bune ceaiuri vin din Kenya, Rwanda, Burundi şi Zimbabwe. Frunza lor mică este plină de substanţă şi capătă repede o culoare foarte bună. Este ceaiul cu aromă şi culoare perfecte, fiind ideal pentru pliculeţele de ceai.

CEAIURILE VERZI

Sunt primele ceaiuri care ar trebui gustate deşi, din raţiuni pur comerciale, au fost depăşite de ceaiurile negre. Poate că de vină a fost şi stresul zilnic care a făcut dintr-un ceai negru o binecuvântare după o zi de muncă. Ceaiurile verzi nu sunt lăsate să fermenteze. Frunzele proaspete sunt pur şi simplu răsucite şi apoi uscate rapid, fără a fi lăsate să devină maro. Frunzele sunt apoi sortate. În mod sigur, un ceai verde poate dezvolta un gust amărui distinctiv dacă este făcut prea puternic. Proprietăţile strălucitoare ale ceaiului verde au început să fie recunoscute şi de cercetătorii vestici. Este bogat în vitamina C şi conţine un număr de vitamine B, în mod special acid folic, niacină, dar şi riboflavină. Este, de asemenea, şi foarte bogat în fluor. Studii recente demonstrează că poate fi folosit în tratarea bolilor de inimă şi a anumitor tipuri de cancer.

CHINA

Gunpowder

Denumirea acestui ceai vine de la substanţa explozivă pe care comercianţii din Vest au vrut s-o cumpere de la chinezi şi se prezintă sub forma unor bile de ceai verde. Acestea produc un lichid galben pal, cu gust astringent.

Silver Needle

Ceaiul este făcut în totalitate din cele mai fine vârfuri de frunze care pot fi recoltate la începutul sezonului din tufele special cultivate. Ceaiul nu este fermentat sau răsucit, ci doar uscat. Lichidul galben pal rezultat din aceste vârfuri are un gust dulce, făcând din ceai o băutură ideală pentru digestie.

JAPONIA

Matcha
Este un ceai verde, pulbere, folosit în ceremoniile japoneze. Este preparat la 85 °C într-o ceremonie foarte elaborată. Produce o băutură proaspătă şi bogată în vitamina C.

Sencha
Este cel mai popular ceai japonez şi probabil cel mai pur dintre toate ceaiurile verzi. Frunzele sunt răsucite şi uscate imediat după ce sunt culese. Nu beţi acest ceai prea concentrat.

Ceaiurile Dragonului Negru
Denumirea de „dragon negru" semnifică pentru chinezi faptul că ceaiul este semifermentat. Frunzele sunt amestecate în timpul fermentării pentru a le zdrobi şi a grăbi procesul de fermentare. Apoi, ceaiul este uscat până la punctul în care frunzele lucioase capătă nuanţe de piersică. Cele mai faimoase ceaiuri din această categorie vin din Taiwan. Se folosesc nume de flori pentru ceaiurile de calitate: Bujorul, Trandafirul Alb sau Floarea de Piersică.

După metoda tradiţională de preparare, ceaiurile „dragonului negru" sunt puse într-un bol peste care se toarnă apă fiartă.

Ceaiurile maimuţei
Cel mai bun ceai al Chinei ascunde câteva secrete. Ceaiul sălbatic care creşte printre crăpăturile stâncilor dezvoltă o aromă delicată, exotică şi uscată, cu un caracter cald. Maimuţele legendare erau dresate să culeagă frunzele din cele mai dificile locuri. Este un ceai foarte greu de găsit.

CEAIURILE AMESTECATE

English Breakfast

Acest ceai clasic a fost inventat de un scoţian acum o sută de ani. După ce a amestecat ceaiuri indiene şi chinezeşti a creat o băutură puternică, bună de băut cu lapte. Astăzi amestecul a devenit şi mai puternic şi conţine ceai Assam, Ceylon pentru aromă şi african pentru culoare.

Caravana rusească

Caravana originală rusească era alcătuită din ceai chinezesc ambalat şi adus din China pe cămile. Astăzi este un amestec de ceai chinezesc moale, aromat şi destul de puternic pentru a putea fi amestecat cu lapte.

Ceaiurile aromate

Ceaiurile originale aromate pot fi privite doar întorcându-ne în timp: indienii şi arabii adăugau condimente secrete, chinezii, flori, inclusiv iasomie, petale de trandafiri şi crizanteme. Astăzi ceaiul este aromat cu un spectru exotic bogat, bazat pe aceleaşi ingrediente vechi şi naturale. Piaţa a crescut din nimic, în 1970, când cei care produceau amestecurile testau aromele de piersici, mere şi mango.

Earl Grey

Este unul dintre cele mai cunoscute ceaiuri aromate, primul care a pătruns în ţările occidentale, un amestec de ceaiuri indiene şi chinezeşti la care se adăuga ulei de bergamotă. Ceaiul se numeşte astfel după Earl Grey (1764-1845), prim-ministrul regelui William al IV-lea. Sortimentele de ceaiuri Earl Grey s-au extins atât de mult încât astăzi este posibil să aveţi o selecţie de ceaiuri Earl Grey pentru fiecare moment al zilei.

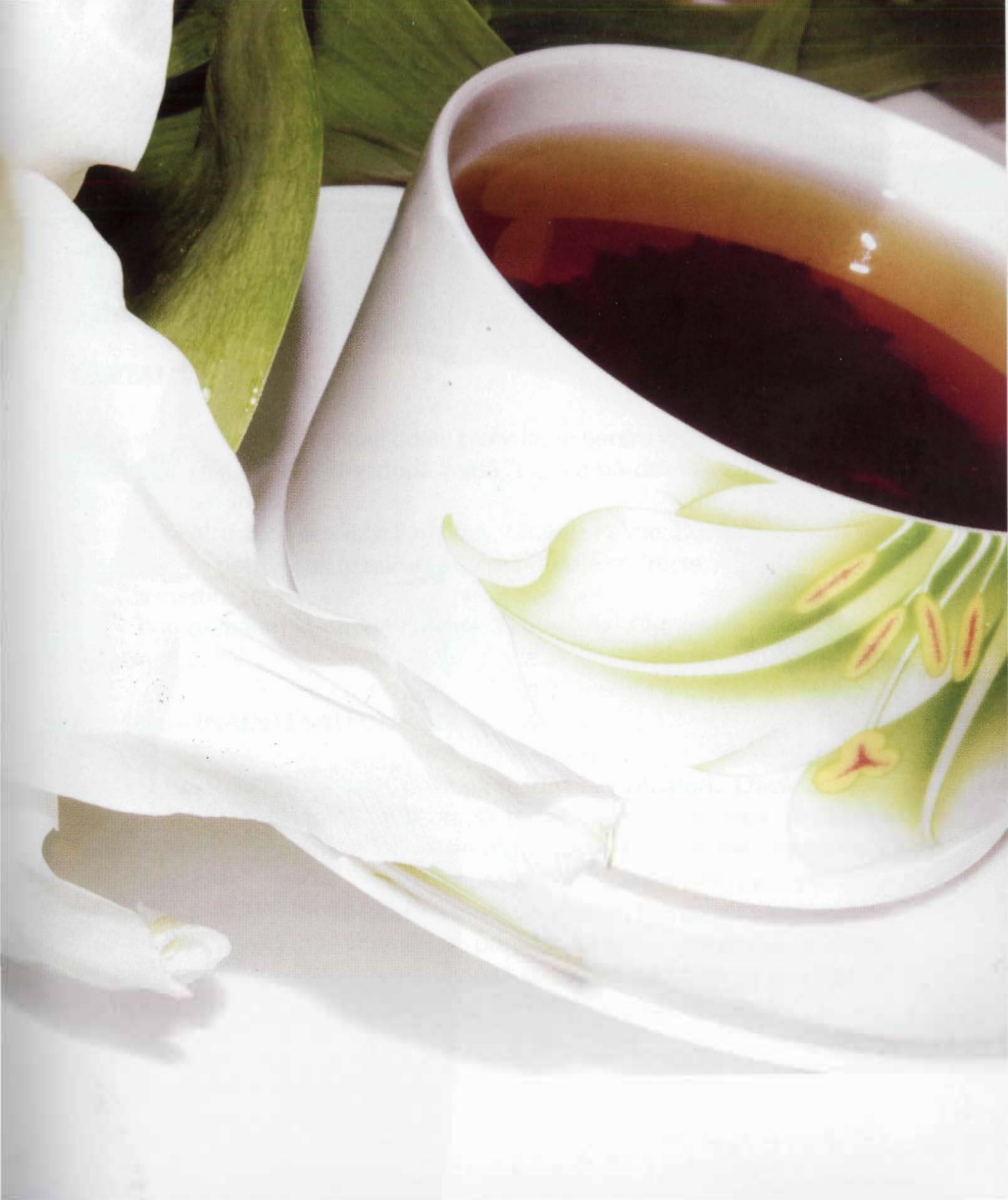
Iasomie
Este un ceai verde delicios. Este parfumat cu flori de iasomie culese dimineaţa, când sunt închise. Acestea sunt adăugate ceaiului când sunt aproape să se deschidă. Se serveşte foarte des alături de mâncare chinezească.

CEAIURILE ORGANICE
Sunt greu de găsit. Nu foarte mulţi cultivatori produc ceaiuri organice pentru care se folosesc îngrăşăminte naturale, mai sănătoase şi mai ieftine.

TISANELE
Cei mai mulţi băutori de ceai au descoperit în tisane efecte remarcabile asupra sănătăţii. Sunt folosite pentru tratarea insomniilor sau pentru calmarea durerilor de stomac.

Lumea se împarte deci între cei care produc ceaiuri clasice, pe care le îmbunătăţesc cu mentă, muşeţel sau lămâie, şi cei care îşi cultivă pasiunea adăugând fructe rare şi alte arome de flori. Amestecurile sunt limitate doar de imaginaţia creatorilor. Tisanele nu rezistă atât de bine ca celelalte ceaiuri. De aceea este bine să cumpăraţi puţin şi des.

CEAIUL CU GHEAŢĂ
Comerciantul de ceai Richard Blechynden este considerat, pe bună dreptate, părintele ceaiului cu gheaţă. Anul 1904, când a participat la un târg internaţional, a adus ceva nou pentru consumatorii de ceai. O căldură toridă şi dezinteresul vizitatorilor l-au făcut să pună câteva cuburi de gheaţă în ceaiul său. Astăzi, consumatorii americani beau mai mult ceai rece decât cald, băutură care invadează încet şi bastionul de consumatori conservatori din Anglia. Cere însă timp să schimbi un obicei.



CEAIUL INSTANT

Nu încape îndoială că e mai comod să foloseşti granule decât frunze de ceai. Dar să nu credeţi însă că ceaiul instant va fi similar celui adevărat. Şi nu uitaţi că optând pentru soluţia cea mai rapidă veţi pierde acele minute de linişte pe care le-aţi câştiga în timp ce meditaţi lângă un ibric cu ceai.

CE CEAI SĂ ALEGEM?

Un ceai revigorant în care se poate pune lapte pentru micul dejun: Ceylon, English Breakfast, digestiv după masă, cu aromă de mango, piersici, de Kenya sau Assam.
Un ceai pentru după-amiază: Earl Grey, Orange Pekoe, Darjeeling.
Unul care se potriveşte de minune cu prăjiturele cu fructe: Assam puternic, Vanilla mediu.
Unul bun de băut înainte de culcare: Darjeeling, China slab sau Summer Pudding.

LAPTELE – ÎNAINTE SAU DUPĂ ?

Ceaiul este o băutură care presupune diverse ritualuri. Dacă ar fi să respectaţi reţeta ştiinţifică ar trebui să puneţi laptele mai întâi, pentru că ceaiul fierbinte omogenizează grăsimea din lapte. Oricum, asta merge dacă ştiţi cât de concentrată este băutura pe care o preparaţi şi de cât lapte aveţi nevoie. În primii ani după introducerea ceaiului în Franţa, acesta se punea primul pentru a proteja cănuţele de porţelan să nu se spargă sub influenţa temperaturii. O veche glumă irlandeză spune că este bine să pui laptele peste ceai, dacă nu ai strecurătoare şi nici bani s-o cumperi, pentru că astfel frunzele rămase se ridică deasupra.

Întrebarea care s-ar putea pune este de ce consumatorii din Vest au pus laptele peste ceai şi nu invers. Primul ceai care a venit în Europa a fost ceaiul verde, pe care chinezii nu-l beau niciodată cu lapte. Dacă ceaiurile negre merg bine cu lapte, acest lucru nu este valabil şi în cazul ceaiurilor verzi chinezeşti sau japoneze.

CE SE ÎNTÂMPLĂ CU CEAIUL MEU?

Ceaiul meu are un gust amărui
Probabil că aţi pus o cantitate prea mare de ceai. În general, puteţi folosi întotdeauna mai puţin ceai decât credeţi că trebuie. Pentru început, ignoraţi regula o linguriţă pentru fiecare ceaşcă. Ceştile cu filtru detaşabil sau ceainicele sunt ideale.

Ceaiul meu are un gust întunecat
Ceaiurile de Assam sunt considerate ca fiind cele mai luminoase. Dacă simţiţi că ceaiul este într-adevăr întunecat, atunci înseamnă că apa a fost de proastă calitate sau că trebuie să folosiţi un alt sortiment de ceai.

Ceaiul meu are un gust metalic
Această problemă se datorează calităţii apei sau faptului că ceaiul este de proastă calitate.

Ceaiul meu are un gust nedesluşit
Asta se întâmplă pentru că folosiţi ceai de proastă calitate.

Ceaiul meu nu prea mai are gust
Probabil că este prea vechi. Cumpăraţi des, în cantităţi mici. Astfel veţi bea în mod sigur mai multe sortimente de ceai.

CUM SE PĂSTREAZĂ CEAIUL?

Ceaiurile negre de calitate pot rezista chiar mai mult de doi ani într-o pungă vidată. Multe ceaiuri sunt transportate pe apă înainte de a ajunge în magazine. De exemplu, prima recoltă care se vinde în iunie are cam trei luni vechime. Aceste ceaiuri negre delicate pot fi folosite mai mult de şase luni şi asta este valabil şi în cazul ceaiurilor verzi.
Păstraţi ceaiul într-un loc întunecos şi aerisit pentru a evita riscul de condensare. Ţineţi-l departe de alte condimente sau alimente care au miros puternic.

DEGUSTĂTORII DE CEAI

Profesioniştii la lucru, degustând tot felul de sortimente de ceai, creează o priveliştе fascinantă. Un rând întreg de halbe mari de porţelan sunt întinse pe o masă mare. Un broker al ceaiului, destul de ocupat şi cu experienţă, poate degusta în jur de 300-400 de soiuri de ceai pe zi. Este o muncă destul de dificilă deoarece fiecare soi cules va fi diferit la gust, de la o zi la alta. Cantitatea exactă de frunze este cântărită pe un cântar demodat din alamă. Cănile cu ceai sunt acoperite cu un capac, apoi băutura este lăsată puţin. După exact cinci minute, ceaiul este pus în alte cănuţe mici de porţelan care aşteaptă cuminţi să le vină rândul pentru a fi degustate.

CINCI PAŞI PRIN CARE PUTEŢI DEVENI DEGUSTĂTOR

1. Priviţi frunzele de ceai. Au o formă bună? Cât de mici/mari sunt? Cu cât frunzele sunt mai mari, cu atât ceaiul este mai bun.

2. Simţiţi aroma ceaiului şi a frunzelor ude din strecurătoare. Când frunzele au fost scoase din ceai, a fost eliberată toată aroma lor?
3. Uitaţi-vă la ceai. Este proaspăt şi strălucitor, şi degajă un abur fascinant în jurul cănii?
4. Ţineţi puţin ceaiul în gură. Cât de multă substanţă simţiţi că are? Cât de mult tanin simţiţi? Gustul reflectă aroma?
5. Scuipaţi totul dacă vă pregătiţi să gustaţi încă un ceai.

GUSTURI

Bun	Rău
• cu tentă de flori	• ca de săpun
• mălţos	• slab
• astringent	• moale
• spumos	• plat
• plin	• dulceag
• strălucitor	• întunecat

ISTORIA LIPTON

Ştiaţi oare că Unilever este unul dintre cei trei mari producători de băuturi de pe glob, alături de arhicunoscuţii Coca-Cola şi Pepsi-Cola? Poziţia actuală de lider se datorează business-ului companiei pe piaţa mondială a ceaiului, cu o cotă de 20 la sută, care întrece de cel puţin 3 ori concurenţa. Succesul companiei este condiţionat de marca Lipton, cea mai mare marcă comercială de ceai din lume. Aroma ceaiului Lipton o savurează zilnic 205 milioane de consumatori din peste 120 de ţări ale lumii. Toate acestea se datorează inventatorului său, Sir Thomas Lipton.

Istoria lui Sir Thomas Lipton

Thomas Lipton s-a născut în 1850, în oraşul Glasgow, în familia unui băcan. Lângă Glasgow erau amplasate cele mai mari şantiere navale din lume, oraşul devenind cel mai important loc de unde plecau navele ce transportau marfă şi pasageri în America. Anual, mii de oameni traversau Oceanul Atlantic în căutarea unui trai mai bun. În 1865, printre ei şi tânărul Lipton... În următorii trei ani, a peregrinat prin statele vestice în căutare de lucru, acceptând orice fel de slujbă. În cele din urmă, şi-a găsit de lucru ca vânzător într-o băcănie din New York. Şi, după câţiva ani, fiind convins că experienţa acumulată în America poate fi valorificată şi în Marea Britanie, se întoarce acasă.

La 21 de ani, având banii necesari şi experienţa acumulată în America, deschide primul său magazin. În decurs de 11 ani a deschis în total 20 de magazine în Scoţia de Vest.
În 1885 şi-a cumpărat o fabrică pentru ambalarea produselor şi mai multe depozite alimentare în Chicago. Mai târziu, a deschis câteva magazine şi în America.
În vara anului 1890, deprimat de moartea părinţilor săi, pleacă într-o călătorie prin Australia. Corabia se va opri, conform itinerarului, pe insula Ceylon, unde Lipton cumpără 5 plantaţii de ceai, cu o suprafaţă totală de 5500 de acri.

Apariţia multor idei inovatoare în cultivarea ceaiului, l-au făcut pe patronul plantaţiilor să le experimenteze. El a inventat funiculare pentru transportarea coşurilor cu frunze de pe plantaţii până la locul de prelucrare. Avea chiar şi o flotă personală, mai întâi clipere, veliere uşoare, capabile să dezvolte o viteză colosală la vremea aceea, iar mai târziu corăbii mult mai încăpătoare

şi mai puţin dependente de starea vremii. Sosirea corabiei cu ceai şi descărcarea ei era însoţită de un adevărat alai, cu participarea orchestrei din Senegal, ai cărei membri, dansând şi cântând la instrumente exotice, însoţeau lăzile cu ceai.

Deşi ceaiul devenea tot mai popular, în Marea Britanie continua să rămână inaccesibil pentru familiile englezilor de rând. Lipton a calculat că ar putea să reducă preţul la jumătate şi să perfecţioneze sistemul de desfacere. Graţie lui, ceaiul – un privilegiu al aristocraţiei – ajunse curând să fie o băutură accesibilă tuturor. Intuiţia nativă l-a făcut să creeze o emblemă comercială, pe care publicul, o dată văzând-o, o va urma şi o va alege oricând. Pachetul putea fi identificat după desenul ce reprezenta o fată ducând un coş pe cap şi după fraza „De pe plantaţiile de ceai direct în ceaşcă". Grupuri de oameni cu pancarte în mâini, travestiţi în hinduşi, au fost trimişi să colinde străzile. Campania publicitară a produs senzaţia scontată şi ţinta a fost atinsă. Ceaiul Lipton a pătruns în cultura de masă: a devenit subiectul caricaturilor, cântecelor şi al spectacolelor de varietăţi.

Începând cu anii '90, imperiul comercial Lipton era net identificat cu ceaiul. El a fost promotorul acestei băuturi, cu succes, în America de Nord. Regina Victoria a devenit o mare admiratoare a ceaiului Lipton. Ea a fost de părere că Thomas Lipton, datorită aportului lui în formarea unui „nou mod de viaţă englez", merită să fie apreciat cu titlul de Sir. Prin urmare, în 1897, lui Lipton i se conferă titlul de cavaler.
S-a stins din viaţă la 1931, la 80 de ani. Marca Lipton aparţine acum corporaţiei internaţionale Unilever, care menţine şi dezvoltă cu succes prestigiul şi popularitatea ei printre cumpărători.
În România, ceaiul Lipton e apreciat şi admirat încă de pe timpurile magazinelor cu plata în valută şi a cadourilor rare aduse de amici, din

călătoriile făcute după „cortina de fier". Şi astăzi, în bucătăriile multora poţi găsi cunoscuta cutie de metal, în care gospodinele, mai mulţi ani la rând, păstrează ceaiul. Pe desenul aproape şters se mai întrezăresc cunoscutele cuvinte: *Lipton of London*.
Astăzi circa 95% dintre oamenii interesaţi vă vor spune cu siguranţă: „Dacă este vorba de ceai, atunci este sigur Lipton."

FAZELE PRIN CARE TRECE CEAIUL

Cultivarea

Ceaiul se dezvoltă cel mai bine la temperaturi medii. Este o plantă hidrofilă: necesită irigare frecventă şi abundentă şi o umiditate crescută a aerului; nu agreează în schimb apa stătută sub rădăcini. Creşte mai bine pe pantele munţilor. De aceea pe plantaţiile alpine, aflate la altitudinea de 2100 m, se cultivă ceai de o calitate superioară.
Arbustul de ceai nu este predispus bolilor periculoase care afectează cafeaua sau viţa de vie. Cea mai productivă vârstă a arbustului de ceai pe pantele munţilor este de 70 ani, iar la câmpie 40-50 ani. Ceaiul se înmulţeşte prin seminţe sau butaşi, dar în prezent se aplică numai înmulţirea prin butaşi. Pe măsura creşterii, arbustul este retezat, stimulându-se astfel apariţia noilor lăstari şi asigurându-se formarea unei coroane mai mari.

Recoltarea

Se recoltează numai frunzele tinere şi suculente şi mugurii abia desfăcuţi sau chiar încă nedesfăcuţi. Este un lucru migălos şi fin, practicat, mai ales, de femei. Imaginaţi-vă că într-un kilogram de frunze de ceai sunt 3000 de muguri, iar o culegătoare cu experienţă poate culege într-o zi până la 35 kg de frunze verzi de ceai, din care se obţin aproximativ 7,5 - 9 kg de ceai uscat.

Cantitatea de ceai recoltată este diferită în funcţie de zonă. În India, de exemplu, se obţin 5,5 t la hectar, iar în Sri Lanka 7,5 t. Recoltele, desigur, pot fi mărite prin folosirea îngrăşămintelor şi prin afânarea solului. Arbustul de ceai este destul de sensibil la variaţiile climaterice.
De aceea, în India, de pildă, pe plantaţiile de ceai solul nu se afânează, ci se sădesc copaci-umbră, a căror coroană creează un microclimat favorabil pentru ceai, iar sistemul radicular ameliorează calitatea solului.

Ceaiul se recoltează în funcţie de condiţiile climaterice din regiunea respectivă. Astfel, în China şi Japonia, culesul se face de 3-4 ori pe an, iar în India tot anul, fiecare perioadă a recoltării imprimând frunzei de ceai un specific aparte, ce determină calitatea produsului finit.

În regiunea Darjeeling pe plantaţiile situate la altitudini diferite (de la 600 până la 2000 m) se cultivă un sortiment foarte variat de ceai chinezesc. Din prima recoltă, care se culege primăvara, se produce un ceai pentru consumul zilnic, cu gustul fraged şi cu o aromă de muscat verde. Din recolta din perioada ploilor (mai-iunie), rezultă un produs de calitate inferioară. Recolta intermediară, care are loc în aprilie - mai, îmbină frăgezimea recoltei de primăvară şi maturitatea celei din luna iulie, iar cea de toamnă (septembrie - octombrie), oferă frunze mari, din care se obţine o infuzie de culoare arămie, plăcută la gust.

Astăzi ceaiul este produs în peste 30 de ţări ale lumii, în mai mult de 1 500 de sortimente. Zona de cultivare a ceaiului se întinde de la 48° latitudine nordică până la 32° latitudine sudică.

Zvântarea

Zvântarea frunzelor proaspete se efectuează în maşini de zvântare, cu ajutorul aerului fierbinte, la temperaturi de aproximativ 500°C, timp de 3-8 ore, sau pe grătare cu aer, la temperaturi de 250 - 300°C, timp de 18-22 ore, în funcţie de gradul de umiditate al frunzelor. În procesul zvântării, frunzele pierd până la 30-40% din umiditate, devenind flasce, putând astfel fi strânse în saci.
Procedeul artificial este mai productiv, dar prin cel natural se obţine un produs de o calitate mai bună.

Răsucirea

Răsucirea se efectuează în maşini speciale, frunzele eliminând sucul ce vine în contact cu oxigenul din aer. Are loc distrugerea structurii frunzei de ceai prin fărâmiţare şi începe procesul de fermentare. Există două procedee de fărâmiţare: tradiţional (Lipton Yellow Label, ceai frunze) şi netradiţional. Din primul rezultă frunze de ceai mai mari, din al doilea mai mărunte. La obţinerea ceaiurilor prin procedee netradiţionale se folosesc maşini CTC („cut, tear and curl" – „a tăia, a rupe şi a răsuci") sau Rotovane. Ambele fărâmiţează frunzele în bucăţele mult mai mărunte decât în cazul aplicării metodei tradiţionale. Ceaiul obţinut astfel corespunde cerinţelor pieţei moderne, deoarece se accelerează prepararea produsului finit. Acest ceai, având aceeaşi aromă minunată, la infuzare capătă o culoare mai intensă.

Fermentarea

În etapa următoare, frunza intră la fermentare – moment de bază în producerea ceaiului negru. În procesul fermentării se schimbă culoarea frunzelor (din galbenă-verde în roşcat-brună), se reduce cantitatea de

substanţe tanante, se activizează cofeina şi se creează condiţiile pentru formarea uleiurilor eterice noi. Acest efect se obţine ca rezultat al acţiunii fermenţilor la maturarea frunzei. Procesul de fermentare decurge fără intervenţia maşinilor şi a omului, la temperaturi destul de joase şi la o umiditate ridicată (95-98%), timp de 4 ore. După miros, specialiştii îşi dau seama dacă fermentaţia decurge normal. Este un indice important al calităţii produsului. Timpul excesiv de fermentare înrăutăţeşte calitatea ceaiului, culoarea şi gustul produsului finit.

Uscarea

Etapa următoare, uscarea, are drept scop scăderea umidităţii până la cea normală (2-5%), aceasta influenţând durata păstrării produsului finit. Uscarea se efectuează în uscătorii speciale cu ajutorul aerului fierbinte la temperatura de 92-95°C, timp de 20-22 minute. După uscare, ceaiul are culoarea neagră, iar la infuzare, prin eliminarea repetată a sucurilor, se obţine o băutură de toate nuanţele chihlimbarului.
Următoarea etapă constă în sortarea ceaiului cu ajutorul unor site cu găuri de dimensiuni diferite. Ceaiul sortat (ceaiul-semifabricat) este apoi expediat la fabricile de împachetat. Aici, prin amestecarea diverselor mărci de semifabricat şi adaosuri, inclusiv a substanţelor aromatice, se obţin sortimente comerciale de ceai.

Degustătorii fabricii gustă produsul finit, pentru a se convinge dacă tehnologia a fost respectată întocmai. Deoarece ceaiul absoarbe toate mirosurile, pierzând chiar şi aroma sa specifică de ceai, toate operaţiile se execută rapid şi cu multă precauţie. La fabrică domină o curăţenie perfectă. După prelucrarea fiecărui lot de ceai, toată fabrica e spălată şi curăţată astfel încât să nu rămână nicio urmă, niciun miros din cel precedent, care ar putea influenţa calitatea următorului lot.

PRODUCŢIA DE CEAI

Ţările enumerate mai jos produc 79% din cantitatea totală de ceai din lume, aparţinându-le 86% din exportul mondial. Toate, cu excepţia Chinei, sunt membre ale Consiliului Ceaiului.

India

Exportă aproximativ 14% din producţia mondială de ceai. Aici se cultivă ceai cu gust şi cu proprietăţi unice. Sorturile de bază sunt: Assam, Darjeeling şi Nilgiri.

Sri Lanka

Exportă aproximativ 21% din producţia mondială. Trei regiuni, unde se află plantaţiile, produc ceaiuri cu gust diferit şi culori diverse. Sorturile de bază sunt: Ceylon Blend, Dimbula, Nuwara Eliya şi Uva.

Africa

Africa de Est, care a început să cultive ceaiul mai târziu decât alte ţări, a ajuns să fie astăzi lider printre cultivatorii de ceai şi produce ceaiuri excelente, întrebuinţate la fabricarea amestecurilor în toată lumea. Patru ţări: Kenya, Malawi, Tanzania şi Zimbabwe produc 25% din exportul mondial, fiecare dintre ele dispunând de o Asociaţie a ceaiului.

China

Patria ceaiului produce circa 18% din exportul mondial. Pe lângă sorturile de ceai negru, China mai produce încă cinci feluri importante de ceai, care i-au adus faimă: ceaiurile verzi, „ulung", albe, aromatizate şi presate.

Indonezia
Exportă aproximativ 8% din producţia mondială. Plantaţiile de bază sunt situate pe insulele Java şi Sumatra. Toate ceaiurile din Indonezia sunt plăcute, au un gust pronunţat şi o culoare aprinsă. În trecut erau vândute, mai cu seamă, ca bază pentru amestecuri, astăzi însă se produc şi soiuri autohtone speciale.

CEAIUL REMEDIU CURATIV

Din Antichitate şi până în zilele noastre, omenirea recunoaşte acţiunea benefică a ceaiului. Chinezii antici numeau ceaiul „focul vieţii". La începutul secolului al XVIII-lea medicul de la curtea imperială a Japoniei remarca: „Băutul ceaiului contribuie la purificarea sângelui, curăţă mucoasa ochiului, normalizează funcţia ficatului şi a splinei, îndepărtează somnolenţa şi moleşeala, înviorează muşchii corpului...".
Lev Tolstoi spunea despre ceai: „Eram nevoit să beau mult ceai, altfel nu eram în stare să lucrez. Ceaiul dă frâu liber capacităţilor ce dorm în adâncul sufletului meu."

RITUALURI DE SERVIRE A CEAIULUI

Oricând ar fi băut, ceaiul are ritualuri proprii, de obicei asociate şi cu o mâncare excelentă. Nu este o băutură a pasiunilor, dar în mod sigur este cea mai bună băutură a conversaţiilor.

În Egipt, ceaiul este servit într-o cană de metal alături de un pahar de apă şi puţin zahăr. În unele ţări arabe, ceaiul este primul semn al prieteniei şi este băut alături de prăjiturele. În Rusia, ceaiul puternic este îndulcit cu puţin zahăr sau cu o linguriţă de gem.

În Franţa, obiceiul s-a transformat într-o modă în care ceaiul se serveşte cu diverse prăjituri delicate.

Cardinalul Mazarin a fost cel care a introdus obiceiul ceaiului la curtea franceză. Pentru mult timp băutul ceaiului a fost un lux exclusiv al curţii, implicâd cele mai rare şi preţioase servicii de ceai. Când s-au deschis primele magazine de ceai, în secolul al XIX-lea, acestea erau singurele locuri în care puteau fi văzute doamnele respectabile.

În Anglia, ceaiul a devenit rapid un obicei al maselor. În secolul al XVIII-lea, grădinile londoneze din Ranelagh, Marylebone şi Vauxhall au devenit foarte la modă. Aici lumea se putea delecta în voie cu peisajele fermecătoare în timp ce savura în linişte o cană cu ceai şi pâine cu unt. În casele mari, servitorii aduceau apa fierbinte pentru ca apoi doamnele de companie să prepare ceaiul.
Iar în ceea ce priveşte muncitorii, pauzele pentru ceai au fost introduse în 1820. Obiceiul este încă păstrat în Nordul Angliei şi în Scoţia. Include mâncare caldă şi rece, plăcinte cu carne, salate, multă pâine, brânză şi gem, urmate de fructe şi prăjituri.
Primul magazin specializat în ceaiuri a fost deschis în 1884 şi aparţinea cofetăriilor ABC, care au fost curând urmate de Express Dairy, J. Lyons şi Kardomah. Au apărut apoi ceaiurile dansante, locuri unde doamnele îşi puteau găsi uşor un partener care să le danseze pe muzica orchestrei din Palm Court. Astăzi ceaiul este nelipsit în grădinile Palatului Buckingham, la partidele de cricket sau la târgurile de duminică din Anglia.

În Japonia, servirea ceaiului este un eveniment aparte. Se vorbeşte despre o întreagă tradiţie şi există o ceremonie anume. De aceea, când cineva este invitat la un ceai poate să se aştepte la ceva deosebit: o cameră specială,

mică, ascunsă de zgomotul tumultuos al zilei, persoane deosebite, imagini de poveste, atmosferă de sărbătoare, toate aflate într-o izolare totală de lumea înconjurătoare şi de preocupările de zi cu zi. Calea ceaiului este un drum în sine. Un drum spre tine însuţi.
Tot ceea ce se petrece are un sens bine stabilit. Fiecare mişcare trebuie făcută într-un anumit fel. Înainte de sosirea oaspeţilor, gazda pregăteşte camera. Se face curăţenie, se atârnă o pictură, se pregăteşte focul pentru a încălzi apa de ceai şi se prepară o masă uşoară. Ceva dulce, aromat, ceva specific japonez. Totul pentru ca întâlnirea să fie cât mai plăcută. Ceremonia ceaiului este manifestarea exterioară a unei sensibilităţi interioare pe care cineva şi-o poate însuşi prin studierea disciplinei Chado (Calea Ceaiului).
Pudra verde de ceai care este servită astăzi la ceremoniile ceaiului provine din cea pe care preoţii Zen au adus-o, în secolul al XII-lea, din China, unde au stat multă vreme la studiu. În acele vremuri, ceaiul era folosit ca stimulent intelectual, preoţii folosind ceai pentru a se concentra în timpul studiului şi al meditaţiei, dar şi ca plantă medicinală.

Principiile de bază ale Chado

Începutul a fost modest, dar treptat, maeştrii ceaiului au dezvoltat o estetică elaborată care a impregnat cultura japoneză. Printre aceia care au dus ceremonia ceaiului la nivel de artă s-a numărat şi Sen Rikyu. Acesta a sintetizat principiile de bază ale Chado în următoarele patru caracteristici: **Wa**, **Kei**, **Sei** şi **Jaku**.

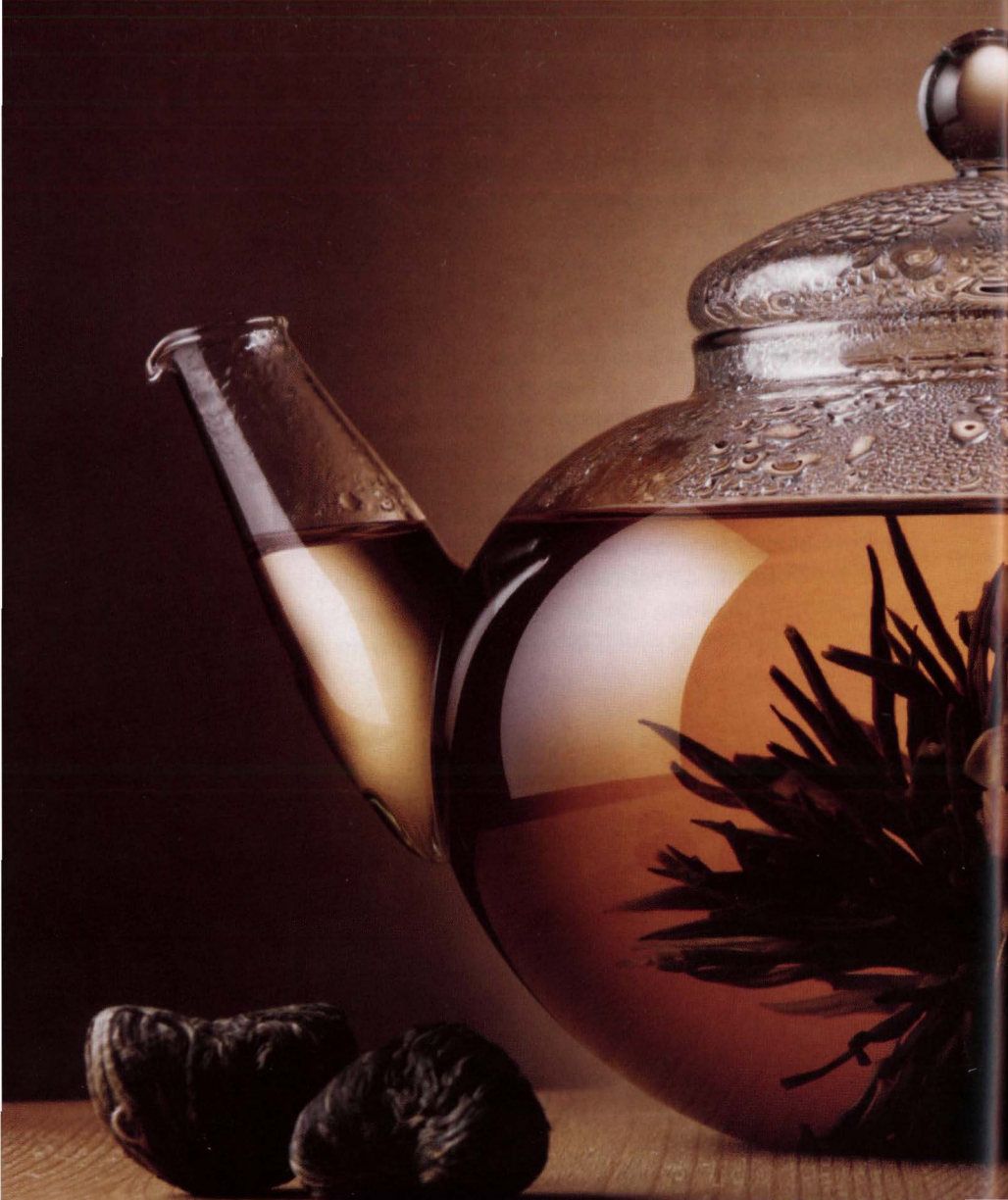
Wa înseamnă armonie. Dar nu orice fel de armonie, ci armonia dintre oameni, dintre oameni şi natură, dintre ustensilele pentru ceremonia ceaiului şi maniera în care ele sunt folosite.

Kei înseamnă respect. Respectul pentru toate obiectele şi constituie o manifestare a sentimentelor sincere de mulţumire pentru faptul că ele există.
Sei înseamnă puritate. Puritate sufletească şi curăţenie fizică.
Jaku este liniştea, pacea minţii care se obţine odată cu împlinirea celorlalte trei caracteristici.

„Linişte sufletească într-un bol de ceai"
Ceremonia ceaiului este un obicei aparte. Totul se desfăşoară în linişte. Ritualul în sine este extrem de simplu şi de pitoresc. Invitaţii stau jos şi urmăresc cum, în linişte, gazda prepară ceaiul. Toate îşi au locul lor bine determinat. Bolul este atent curăţat, iar praful verde de ceai este pus cu grijă în el. Apa clocotită este adaugată încet. Apoi, bolul se pune jos, iar invitatul mulţumeşte gazdei pentru onoarea acordată, ia din nou bolul şi se retrage la locul lui. Mişcările sunt extrem de simple şi delicate. Modul în care este ţinut bolul în mână şi felul în care este băut ceaiul... toate îţi dau un sentiment de linişte şi împăcare cu sine. Dialogul este extrem de sărac. Nu se vorbeşte mult.

Japonezii spun că un bol de ceai, atunci când este servit în conformitate cu principiile Chado, constituie un ritual elaborat pentru a răspunde necesităţilor spirituale de pace sufletească. Este un ritual al simplităţii şi economiei de mijloace în cadrul căruia orice fiinţă umană îşi poate găsi „liniştea sufletească într-un bol de ceai".

Pentru englezi, băutul ceaiului în familie reprezintă ceva mai mult decât un tabiet. Este un mod de a comunica. Ceaiul se bea după micul dejun între orele 7 şi 9, la prânzul de la ora 13 şi neapărat între orele 17-18 („five-o'clock-tea"). În multe familii ceaiul de seară („high tea") înlocuieşte prânzul. Ce este important? În primul rând, apa. Ea trebuie să fie fără miros,



curată, limpede, fără depuneri. Nu se recomandă apa minerală, deoarece conţine multe săruri. E indicată, în special, apa izvoarelor din munţi. O veche vorbă chinezească spune că: „Apa de munte este superioară, apa de râu, mijlocie, iar cea de fântână este inferioară". Dar cum se procedează în cazul în care lipseşte apa perfectă sau pur şi simplu bună? Se foloseşte apa de la robinet, dar se lasă să se limpezească sau se trece prin filtrele de uz casnic.

Cum se fierbe apa pentru ceai?

Cu un mileniu şi jumătate în urmă, filozoful chinez Su-E spunea că există şaisprezece stadii de fierbere a apei. În Rusia, de exemplu, se cunoşteau doar trei. Primul, când apa începe să fiarbă şi bulele de aer, formate mai întâi pe pereţii vasului, se ridică la suprafaţă. Al doilea, când începe formarea în masă a bulelor, ce se îndreaptă impetuos la suprafaţă (apa fierbe agitându-se). Acest stadiu nu durează mult, dar este necesar să prindeţi momentul, fiindcă e optim pentru prepararea ceaiului. Al treilea când apa clocoteşte, nu este potrivit pentru fierberea ceaiului, unii considerându-l chiar dăunător. Interesant este că apa neclocotită nu influenţează atât de negativ calitatea băuturii ca cea răsfiartă. Iar în unele cazuri, de exemplu, pentru infuzarea ceaiului verde, se recomandă să nu se aducă apa până la fierbere (50-60 °C). Nu trebuie să întrebuinţăm apa fiartă de câteva ori, sau s-o adăugăm în cea nefiartă.

Cum se prepară corect infuzia? Există procedee clasice, sau, altfel spus, reguli de care trebuie să ţinem cont, pentru ca ceaiul să aibă un gust şi o aromă plăcute.

Mai întâi de toate, ceainicul trebuie încălzit. Putem face acest lucru, clătindu-l de câteva ori cu apă clocotită sau ţinându-l vreo două minute într-o baie de aer cald (de pildă, în cuptor). Înainte de a pune cantitatea necesară de ceai, ceainicul trebuie uscat. Se pune în el ceaiul uscat şi se toarnă apa fierbinte – stadiul al doilea. Ceainicul nu se umple ochi, ci numai pe jumătate (pentru ceai negru), două treimi (pentru amestec de ceai negru şi verde) şi un sfert (pentru ceai verde). Se acoperă cu un şerveţel pentru ca infuzia să stea timp de 3-15 minute. Apoi, în ceainic se adaugă apă clocotită astfel încât să rămână spaţiu gol până la margini de 1-1,5 cm (pentru ca spuma să nu iasă pe capac). Pe urmă, ceaiul se amestecă cu linguriţa ori se toarnă în ceaşcă şi se varsă înapoi în ceainic. Abia acum băutura se consideră preparată.

Interesantă este şi metoda orientală de preparare a ceaiului. Într-un ceainic de faianţă, încălzit şi uscat în prealabil, se pune cantitatea necesară de ceai şi se toarnă apă. Apoi ceainicul cu compoziţia în el se ţine deasupra aburilor 5 minute, se adaugă apă aproximativ un sfert şi se mai lasă deasupra aburilor încă 5 minute. Apoi se mai toarnă apă clocotită până la jumătate şi se lasă la aburi încă 5 minute. Infuzia astfel preparată are o aromă pronunţată, de culoarea chihlimbarului.

Cum se prepară o infuzie din ceai?

Amatorii ceaiului adesea polemizează referitor la cantitatea de ceai necesară pentru o infuzie, dacă e cazul să se limiteze la un singur sortiment de ceai ori să fie amestecate diferite sortimente şi mărci. Este aproape imposibil să se stabilească nişte canoane. Se recomandă a se folosi, de regulă, o linguriţă de ceai la o ceaşcă, plus o linguriţă „pentru ceainic".

Pentru ceaiurile aromatizate se foloseşte o doză mai mică ori se adaugă ceai negru neamestecat, ca să nu apară o aromă prea înţepătoare.

Timpul de preparare a infuziei depinde de calitatea ceaiului şi a apei. Ceaiul negru se pregăteşte în 4-8 minute. Pentru ceaiurile de calitate inferioară durata este mai mare. E inutil însă de a lăsa infuzia mai mult de 10 minute. Durata de infuzare a ceaiurilor aromatizate, în general, este de 2-3 minute.
Se admite oare infuzarea ceaiului de câteva ori? Nici la această întrebare nu există un răspuns. Ceaiurile cu frunze mari, de calitate superioară, chiar trebuie infuzate de câteva ori, deoarece componentele lor solubile trec în infuzie relativ lent.

Infuzia de ceai păstrată mai mult timp pierde din aromă şi culoare, unele vitamine îşi pierd calităţile active. La răcire, infuzia devine tulbure şi încetează a mai fi ceai în adevăratul sens al cuvântului. În plus, în ceaiul mai vechi se acumulează mai multă cofeină, astfel încât ceaiul nu mai are acel efect tonic, înviorător, asupra organismului, ci excită peste măsură sistemul nervos şi cardiovascular. Ceaiul bun se prepară cu îndemânare şi se bea la timp.

În fine, procedeele de preparare a ceaiului nu sunt prea multe. În schimb, secrete şi subtilităţi sunt suficiente. Principalul secret însă este ceaiul bun, apa bună şi o ceşcuţă potrivită.

Ce vom servi la ceai?

„Cel mai bun este, după cum afirmă admiratorii lui veritabili, ceaiul servit simplu."
Fiecare răspunde însă la această întrebare în felul său, în funcţie de gusturi, obişnuinţe, obiceiuri, condiţiile climaterice dintr-o localitate sau alta, anotimp, vremea de afară, stare, dispoziţie etc.

Ceaiul se bea cu sau fără zahăr, doar că acesta neutralizează acţiunea unor vitamine. Alături mai pot fi servite plăcinte, prăjituri şi alte dulciuri, fructe, lapte şi chiar condimente.
Băutul ceaiului cu pomuşoare şi fructe este o veche tradiţie rusească. La începutul secolului al XX-lea, în perioada boomului de ceai, acesta era servit cu mere şi lămâie. Vara se obişnuia să se pună în ceai pomuşoare proaspete. Fructele se mâncau, după care se servea câte o înghiţitură de ceai. Important este că şi în primul, şi în al doilea caz sporeşte efectul vitaminelor.

Ceaiul cu lapte este nutritiv, uşor asimilabil în organism. Din cele mai vechi timpuri este folosit ca remediu curativ şi fortifiant în caz de răceală, în unele afecţiuni ale rinichilor, inimii, în distrofie. Ceaiul acoperă perfect „cusururile" laptelui, facilitează asimilarea lui şi, în acelaşi timp, nu-şi pierde calităţile specifice. Laptele, la rîndul său, neutralizează efectul taninului, neinfluenţând alte componente ale ceaiului. Preparând ceaiul, pe care-l veţi bea cu lapte, luaţi în consideraţie şi efectul emolient al laptelui şi măriţi doza de ceai uscat la fiecare litru de lichid.

Ceaiul cu lapte este răspândit în multe ţări ale lumii. Este o băutură preferată în Anglia, unde englezii respectă cu stricteţe regula de a turna ceai în lapte şi nu viceversa. Laptele sau frişca este mai bine să fie turnate în ceaşcă fierbinţi.

Ceaiul cu condimente (scorţişoară, cardamon, nucşoară, cuişoare) e cunoscut din aceeaşi perioadă. Mai târziu, în Rusia a fost dat uitării, dar relativ recent a început să fie iarăşi consumat. Cele mai inofensive condimente sunt considerate enibaharul, menta, anasonul, chimenul şi ghimbirul.

TIPURI ŞI SORTIMENTE DE CEAI

În funcţie de modul de prelucrare a frunzelor de ceai, se disting următoarele sortimente: ceai negru, verde, roşu şi galben.
Frunzele ceaiului negru sunt supuse tuturor etapelor de prelucrare: (zvântare, răsucire, fermentare, uscare, sortare), iar cele ale ceaiului verde numai răsucirii şi uscării. Se mai numeşte şi nefermentat.
Între acestea se situează şi ceaiul galben şi roşu. Pentru a obţine astfel de ceaiuri, frunzele sunt supuse zvântării, fermentării parţiale, răsucirii şi uscării. Ceaiul galben are proprietăţi similare celui verde, iar ceaiul roşu celui negru.
În funcţie de caracterul prelucrării mecanice, ceaiul negru şi verde se subîmpart în friabil, presat şi extras.

Cele mai solicitate sunt ceaiurile friabile (nepresate). În limba chineză aceste ceaiuri sunt numite „bai-hoa" (geană albă). Este denumirea poetică a mugurilor abia desfăcuţi, cu depuneri fine, ce-i conferă ceaiului un rafinament aparte. Cu cât ceaiul friabil conţine mai mulţi muguri, cu atât mai ridicată este calitatea lui.
Ceaiurile negre nepresate se subîmpart în ceaiuri din frunze fărâmiţate (de dimensiuni mijlocii), mărunte (resturi, fire de ceai) şi din flori. De obicei, soiurile fărâmiţate conţin, în mare parte, lăstari mai tineri, celelalte soiuri, dimpotrivă, au la bază frunze mai mature, mai aspre.

Există şi o altă clasificare internaţională a ceaiului din frunze şi a ceaiului fărâmiţat, în funcţie de felul frunzei.

Varietăţi de ceai

Ceaiuri din frunze:
„Flowery Pekoe", „FP" – ceai din frunze supuse unei răsuciri moderate;
„Orange Pekoe", „OP" – ceai din frunze secundare, care conferă ceaiului culoarea portocalie;
„Pekoe", „P" – ceai care conţine frunze groase, aspre, supuse unei răsuciri moderate ;
„Pekoe Souchong", „PS" – ceai care conţine părţi mai mari ale frunzelor.

Ceaiuri negre fărâmiţate (mijlocii):
„Broken Orange", „BOP" – ceai cu adaos considerabil de muguri. Este sortul de bază de ceai fărâmiţat;
„Broken Pekoe", „BP" – ceai care conţine multe nervuri ale frunzei;
„Broken Pekoe Souchong", „BPS" – ceai care conţine cele mai mari părţi ale frunzei, răsucite în formă de bile;
„Pekoe Dust", „PD" – cel mai mărunt ceai.

Ceaiuri negre mărunte:
„Fannings", „Fngs" – resturi, ceai pulbere din frunze moarte;
„Dust", „D" – fire de ceai, cel mai mărunt ceai.

Ceaiuri din flori:
Este un ceai de calitate superioară, cu o aromă şi gust foarte fin, persistent, deosebit de plăcut.

SIMBOLURI

Simbolurile se imprimă, de regulă, pe etichetele ceaiurilor de import.
Pe ambalaj pot fi întâlnite, de asemenea, simboluri din litere, caracteristice calităţii ceaiului:

T (tip „vârf") – ceai de calitate superioară, rezultat din muguri de frunze nedesfăcute sau cu un adaos considerabil al acestora;
F (flowery) – ceai de flori cu conţinut de vlăstari tineri de ceai;
F (fannings) – resturi mărunţite de la ceaiul tăiat în bucăţi sau pregătit prin metoda tradiţională, din care rezultă o băutură tare, intens colorată;

O (orange) – e pus în legătură cu familia regală a Olandei, Orania, ceai din frunze secundare;
B (broken) – aşa-numitul ceai din frunze fărâmiţate sau tăiate, din care rezultă o infuzie tare;
G (golden) – ceai de calitatea întâi, infuzie aurie;
P (pekoe) – ceai din frunze foarte scurte şi aspre, cel mai ieftin dintre ceaiurile de calitate;
S (souchong) – ceai care conţine cele mai aspre părţi ale frunzei, nu prea răsucite. Din el rezultă o infuzie slabă; cu acelaşi simbol se indică amestecurile din ceaiuri de cele mai bune sortimente (special).

În plus, se mai aplică şi astfel de denumiri convenţionale:
Orthodox sau **Leaf Tea** – ceai frunze;
Blended – amestecuri din diferite sortimente;
Pure – ceai pur, neamestecat.

CEAIUL PRESAT

Ceaiurile presate se obţin din materie primă de calitate necorespunzătoare (peţioluri, frunze moarte, pulbere de ceai), rămasă după prelucrarea frunzelor la orice fabrică de ceai.

PLICULEŢELE DE CEAI

Ideea producerii ceaiului ambalat îi aparţine importatorului din New York, Thomas Sullivan (1904). Dorind să economisească la expedierea mostrelor, el a hotărât să nu ambaleze ceaiul în cutii de metal, cum se obişnuia, ci în săculeţe de mătase. Negustorii, văzându-le pentru prima dată, au crezut că săculeţul trebuie cufundat direct în ceaşcă. Procedeul le-a plăcut şi de atunci au început să-i comande lui Sullivan numai ceai astfel ambalat.

Primele săculeţe erau din mătase sau bumbac, conţineau câte două grame de ceai, iar ambalarea se făcea manual. Mai târziu, pentru confecţionarea pliculeţelor, se folosea polietilena perforată, iar astăzi se utilizează un anumit fel de hârtie, decolorată prin oxidare, care nu influenţează gustul băuturii. Întreg procesul ambalării este mecanizat: se utilizează maşini special proiectate, care umplu într-un minut mii de pliculeţe de orice formă (rotundă, pătrată, piramidală). Fiecare pliculeţ conţine în medie 2,27 g ceai.

CEAIUL INSTANT

Ceaiurile extrase se produc sub formă de extract lichid sau cristale. Sunt ceaiuri instant, fabricate în ambalaj ermetic. Soiurile comerciale de ceai se deosebesc de cele industriale. Acestea sunt obţinute prin amestecarea diferitelor soiuri industriale.

De exemplu, cupajul ceaiului „Lipton Yellow Label" este alcătuit din 20 de sortimente, ceea ce-i asigură o aromă minunată.

AMESTECAREA CEAIULUI

Tradiţia amestecării ceaiurilor există de mai multă vreme. Cu secole în urmă, când nu existau căile ferate, ceaiul era transportat din Asia cu caravanele de cămile. Drumul era lung şi periculos, aprovizionarea inconstantă. Pentru a nu pierde niciun gram din încărcătura preţioasă, negustorii amestecau diferite pachete de ceai şi vindeau amestecurile cu mai multă plăcere decât componentele lor separate.
Amestecarea, sau cupajarea, este un proces complicat, fin, care necesită o muncă plină de răbdare. Companiile producătoare de ceai au, de regulă, reţete proprii de amestecare. Cei care o fac sunt de fapt degustătorii de ceai. Trebuie să aibă simţul gustului şi al mirosului extrem de fine şi să fie capabili să îndeplinească în permanenţă un volum mare de lucru.
Dacă pe cutie veţi citi „produs în China", înseamnă că amestecul conţine diverse soiuri cultivate în China. Acelaşi lucru este caracteristic pentru India, Sri Lanka etc.

CEAIURILE AROMATIZATE

Ceaiurile aromatizate se obţin din toate tipurile de ceai nepresat. Aromatizarea nu influenţează compoziţia biochimică a ceaiului. Drept rezultat, ceaiul capătă o aromă suplimentară bine pronunţată. Se aromatizează de cele mai multe ori ceaiurile de calitate medie, rar, cele de calitate superioară. Există două procedee de aromatizare.
Primul, manual, e cunoscut din cele mai vechi timpuri. În ceaiul preparat se adaugă flori aromate, rădăcini, seminţe de plante (iasomie, anason, rădăcini de iris şi turmeric). Ceaiul, cald încă după uscare, este presărat în straturi, care alternează cu straturile de aromatizanţi, apoi se amestecă prin răsturnare. După un anumit timp, aromatizanţii se îndepărtează manual din ceai. Ceaiul se usucă din nou şi i se mai adaugă aromatizanţi uscaţi –

aproximativ 2,5 kg la 50 kg de ceai. Este un procedeu destul de costisitor.

Al doilea procedeu este mai puţin costisitor. El constă în aromatizarea cu ajutorul esenţelor sintetice similare analogilor naturali ai ceaiului. Prezenţa aromatizanţilor se indică, de regulă, pe ambalaj.

CEAIUL NEGRU ŞI CEAIUL VERDE

Producţia mondială de ceai se estimează la circa 1,3 milioane tone anual, principalii producători fiind ţările asiatice. În comerţul internaţional se deosebesc două tipuri de ceai: ceaiul negru şi ceaiul verde.

Ceaiul negru

După ce sunt culese, frunzele se transportă în coşuri sau lăzi, de pe plantaţii în fabricile de prelucrare, unde sunt sortate, iar frunzele prea mature şi corpurile străine sunt îndepărtate. Frunzele sunt supuse apoi unei operaţiuni de ofilire, care face ca apa să se evapore şi frunzele să-şi piardă elasticitatea, devenind moi. În timpul acestei operaţiuni, o anumită cantitate de clorofilă se distruge, proteinele se descompun, trecând în stare solubilă, amidonul se hidrolizează, substanţele tanante încep să se oxideze şi în paralel cu aceste transformări se formează şi aroma. Operaţiunea de ofilire se practică pe cale naturală sau artificială.

La ofilirea naturală, frunzele de ceai se împrăştie într-un strat subţire (0,6-0,7 kg/m²) pe pânze susţinute de stelaje din lemn, fiind lăsate în camera de ofilire la temperatura de 20-24°C, umiditatea relativă a aerului de 70% şi viteza de circulaţie a lui de 0,5 m/min. Ofilirea artificială are loc în camere speciale, construite din lemn, cu stelaje pe care frunzele se întind în straturi de 1 kg/m² şi sunt ofilite într-un curent de aer condiţionat la o temperatură de 38-45°C, după un procedeu tehnologic bine stabilit.

După ofilire, frunzele sunt răsucite în maşini speciale, operaţiune prin care se elimină sucul celular şi se produce ruperea frunzelor. Sunt apoi resortate şi fermentate timp de 3-6 ore, în încăperi speciale cu aer împrospătat, la o temperatură de 18-20°C şi o umiditate relativă a aerului de 96-98%. În timpul fermentării îşi schimbă culoarea din verde în brun-roşcat şi capătă aroma caracteristică ceaiului. Urmează apoi uscarea frunzelor în condiţii speciale, pentru a nu-şi pierde aroma.

Ceaiul verde

Ceaiul verde are gustul amărui şi astringent. Acest tip de ceai provine din frunze care îşi păstrează clorofila şi substanţele tanante, rămânând de culoare verde, întrucât nu este supus tratamentului de ofilire şi fermentare. El produce o infuzie plăcută, aromată, colorată în galben-deschis. După recoltare, frunzele sunt tratate câteva minute în vapori de apă, la temperatura de 85-90°C, pentru distrugerea enzimelor, după care sunt răcite şi uscate până la o umiditate de 1,8%.
Urmează apoi răsucirea frunzelor, sortarea şi lustruirea ceaiului în tobe rotative. Ceaiul verde se clasifică astfel:

Hyson: ceaiul provenit din prima recoltă, cu frunze mici, răsucite, de culoare verde-albăstruie, cu infuzia galbenă şi miros aromatic;
Gunpowder: ceaiul obţinut din recolta a doua, cu frunzele răsucite în formă de globule, de culoare verde spre negru şi infuzia de culoare galbenă;
Tonkay: ceaiul provenit din a treia recoltă, cu frunzele răsucite şi neregulate, de culoare verde-gălbuie şi infuzie colorată în galben intens.
Pe piaţa mondială se comercializează, de asemenea, sfărâmături formate din amestec de diferite varietăţi de ceai astfel prelucrat.

Ceaiul verde – un bun remediu pentru celulită

Ceaiul verde este o băutură orientală care are dublu efect: pe de o parte înviorează şi stimulează activităţile cerebrale, pe de altă parte topeşte grăsimile. Bogat în mangan, el întăreşte ţesuturile, activează metabolismul şi elimină celulele adipoase. Alte substanţe active, care se găsesc atât în flori, cât şi în frunzele sale, reglementează perfect componentele tractului digestiv. Şase căni de ceai pe zi (ceşti de cafea) asigură tot necesarul de vitamine. Pentru slăbit, ceaiul verde se bea după mesele principale, pregătit ca infuzie.

Ceaiul verde şi proprietăţile sale

În ţările asiatice, ceaiul verde este consumat precum cafeaua la noi şi aceasta pentru că este bogat în polifenoli, o clasă de substanţe fitochimice cu o putere antioxidantă de 100 de ori mai mare decât a vitaminei C.

Pirocatechina, un tip de tanin, este o componentă astringentă, conţinută în ceaiul verde. Nu de mult, s-a descoperit că numărul îmbolnăvirilor de cancer a fost mai scăzut în provincia Shizuoka, cunoscută în Japonia ca un centru de producere a ceaiului verde. În prezent, sunt confirmate o serie de proprietăţi ale pirocatechinei: acţiune antiacidă, antibacteriană şi de înmulţire a florei bacteriene din intestin, acţiune cariostatică, deodorizantă, de regularizare a colesterolului, a zahărului din sânge şi a presiunii sângelui, acţiune antitumorifică, antialergică, de anticoagulare şi altele. Centrul de cancer din Saitama a realizat un studiu, timp de 8 ani, privitor la efectele ceaiului asupra prelungirii vieţii, pe un număr de 8500 de subiecţi. Cei care au consumat mai mult de 3 ceşti de ceai verde zilnic, au avut o vârstă medie de viaţa de 66 de ani, la bărbaţi şi 68 de ani, la femei. Pe baza acestor concluzii, cercetătorii centrului au declarat că intenţionează să continue cercetările în profunzime. Au fost, de asemenea, realizate studii privind

consumul de ceai verde sub formă de pudră adăugată în dietă. Şoarecii supuşi acestui experiment, care au avut un regim compus din 10% ceai verde pudră în hrană, au indicat cea mai scăzută presiune a sângelui. Rolul pirocatechinei din ceaiul verde în prelungirea vieţii este un studiu care a captat atenţia japonezilor şi, de ce nu, în viitor, poate a întregii lumi.

PROPRIETĂŢILE CEAIULUI

Teina din ceai este un stimulent pentru sistemul nervos central şi circulaţia sangvină. Arhicunoscută pentru proprietăţile sale tonice, ea este prezentă în toate tipurile de frunze de ceai, nu doar în cel negru, aşa cum ne-am obişnuit să credem. De fapt, ceaiul negru conţine o cantitate de teină de trei ori mai mare decât cel verde; de aceea, primul este recomandat deseori pe post de cafea.

Uleiurile esenţiale (sau volatile, întrucât se evaporă la temperatură mare) sunt „responsabile" pentru aroma relaxantă a ceaiului.

Nu în ultimul rând (dat fiind conţinutul de 100% apă), consumul periodic de ceai ajută la hidratarea organismului şi la buna funcţionare a rinichilor.

Băut în cantităţi normale, componentele alcaline din ceai ajută la limitarea acidităţii în organism.

ALTE TREI ÎNTREBUINŢĂRI ALE FRUNZELOR DE CEAI

1. Puneţi câteva frunze de ceai în apa în care fierb ouăle. Încercaţi cu frunze verzi, apoi cu altele de ceai negru.
2. Păstraţi frunzele de ceai şi folosiţi-le ca îngrăşământ.
3. Şi un alt truc din timpul erei victoriene: frunzele fierte şi răcite erau folosite pentru lustruirea paharelor şi a oglinzilor.

MAI MULTĂ SAU MAI PUŢINĂ CAFEINĂ

Ceaiul Yerba Mate din America de Sud conţine mai multă cafeină decât cafeaua. Oricum dacă doriţi un ceai cu un conţinut mic de cafeină încercaţi diferite tipuri de ceai. Un ceai negru mai „subţire" va avea mai multă cafeină decât unul concentrat, iar cel verde şi mai puţină.

CUM SĂ PREPARAŢI UN CEAI MAI BUN

Ceea ce ne face, de multe ori, să nu apreciem ceaiul la justa lui valoare este gustul cam neplăcut al unora dintre plantele cu proprietăţi terapeutice. Încercaţi să-i îmbogăţiţi savoarea adăugând, la preparare, mentă, iasomie, tei sau un pliculeţ cu fructe de pădure.
Combinaţia cu lămaie, miere şi câţiva stropi de lapte ajută, de asemenea, la aromatizarea băuturii.

O SERVIRE CA LA CARTE

Atenţie la vasul în care îl preparaţi! Dacă aţi folosit ibricul, acum păstraţi-l doar pentru cafea.
Ceainicul este special conceput pentru toate etapele „ritualului" de preparare. Aşa cum probabil ştiţi, după fierbere, apa trebuie lăsată să absoarbă esenţa plantelor, iar ceainicul are forma ideală pentru acest lucru:

datorită capacului etanş, aburii uleiurilor volatile nu se pierd. Gâtul ceainicului are deci dublu rol: să strecoare plantele, dar şi să „dirijeze" perfect lichidul în recipiente. Aşa că, folosiţi-l cu încredere!

Iar dacă aveţi cumva un ceainic din porţelan sau sticlă, pe care nu-l puteţi pune direct pe foc, procedaţi în felul următor: fierbeţi apa separat şi turnaţi-o, clocotită, în ceainic, peste plante.

Sfaturi utile

• Când aveţi probleme cu gâtul, nu beţi ceaiul foarte fierbinte, ci călduţ. Deşi veţi avea senzaţia că temperatura ridicată vă amorţeşte zona inflamată, efectul real este contrar. Lichidul fierbinte distruge anticorpii şi irită pereţii esofagului, întârziind vindecarea.

• Înainte de a bea, inhalaţi aroma degajată de aburi. Uleiurile volatile au efect calmant sau stimulator, iar dacă sunteţi bolnavi vă desfundă căile respiratorii.

• Chiar dacă vă place ceaiul mai dulce, renunţaţi să-i adăugaţi zahăr, fiindcă are destule efecte nocive. Eventual, folosiţi miere sau un alt îndulcitor.

• Apa de la robinet conţine o mulţime de impurităţi, care se distrug doar parţial prin fierbere. Atât pentru a păstra pură aroma băuturii, cât şi pentru sănătate, folosiţi, pe cât posibil, apă plată sau de izvor.

Ceaiul este benefic pentru cei care suferă de boli cardiovasculare

Potrivit unui studiu recent, persoanele care au supravieţuit unei crize cardiace şi care consumă mult ceai prezintă o rată de mortalitate cu 44% mai mică decât a celor aflate în aceeaşi situaţie, dar care nu beau ceai. În cazul celor al căror consum de ceai este moderat, rata mortalităţii este cu 28% mai mică decât în rândul celor care nu beau deloc ceai.

CEAIUL „DIVIN"

În anul 414 î.Hr., Kombucco Orientalis a fost denumit de coreeni „Ceaiul Divin". Mii de oameni din toată lumea îl beau zilnic şi se bucură de efectele sale binefăcătoare. Prima menţionare a lui Kombucco Orientalis pare să fie în străvechea Coree, dar ea a apărut în China în timpul dinastiei Tsin. De aici s-a transmis în Japonia, Rusia şi India. Încă dinaintea anului 220 î.Hr., în timpul dinastiei Tsin, Kombucco Orientalis era cunoscut ca având anumite proprietăţi magice, care asigură nemurirea.
În anul 414, împăratul Japoniei, Inkyo, a căutat până în Coreea pe cineva care să-i vindece tulburările digestive, şi, după îndelungi căutări, l-a găsit pe doctorul Kombu, care a adus „Ceaiul Divin" cu el.

Războinicii japonezi considerau proprietăţile băuturii atât de speciale încât o luau cu ei în toate bătăliile. Arhivele istorice arată că obiceiul lor era să păstreze băutura în butelci. O considerau o băutură relaxantă şi dătătoare de puteri.
Istoricii consideră că acest ceai a fost folosit pentru prima dată pentru proprietăţile sale vindecătoare în Orientul Îndepărtat, în principal în Japonia, China şi Coreea. Odată cu extinderea rutelor comerciale, se pare că vânzătorii orientali au adus băutura cu ei mai întâi în Rusia, apoi în Europa de Est. Obiceiul de a bea ceaiul fermentat s-a răspândit în Europa şi a durat până la restricţiile impuse de al Doilea Război Mondial. Kombucco Orientalis a apărut şi în Germania odată cu schimbarea secolului, venind pe drumurile comerciale dinspre Rusia.

Înalta societate italiană a făcut o reală pasiune pentru ceaiul fermentat în anul 1950, iar în 1960 cercetătorii din Elveţia au descoperit că a bea Kombucco Orientalis este mai sănătos decât a mânca iaurt.

După al Doilea Război Mondial, Kombucco Orientalis a fost redescoperit în Germania, de unde a fost adus în România.

ŞTIAŢI CĂ...

trei căni de ceai vă pătează dinţii instantaneu?
Cu toate acestea, substanţele din ceaiul negru încetinesc dezvoltarea bacteriilor producătoare de carii. În plus, ceaiul este o sursă naturală de fluor.

frunzele de dafin au efect antiseptic, expectorant, carminativ şi antireumatismal?
Frunzele de dafin sunt foarte bogate în uleiuri esenţiale şi tanin. Frunzele şi fructele de dafin stimulează apetitul, au efect antiseptic, expectorant, carminativ şi antireumatismal.
Pentru uz intern se prepară o infuzie din 30-40 grame de frunze la un litru de apă, la care se poate adăuga şi un pumn de fructe. Pentru efect digestiv se serveşte înainte de mese, iar pentru efect aperitiv, cu 10 minute înainte de masă.

Pentru uz extern se utilizează la dezinfectarea rănilor. În caz de sinuzite se pot pune pe frunte comprese cu infuzie sau decoct de dafin.
Pentru efect antireumatismal şi antiinflamator în caz de torticolis, sciatică, entorse şi alte dureri osteomusculare, se frecţionează uşor zona afectată cu ulei de dafin preparat astfel : se macerează 30 grame de frunze de dafin într-un litru de ulei de măsline timp de 10 zile la soare, apoi se filtrează.

HIDRATAREA ÎNSEAMNĂ SĂNĂTATE

Pentru a se regenera şi a-şi menţine „sănătatea" fiecare celulă a corpului nostru are nevoie de un aport adecvat de apă. În lipsa acesteia, procesul de îmbătrânire şi moarte celulară se accelerează.

Cât priveşte necesarul de lichide, acesta este variabil în funcţie de anotimp. Vara se poate ajunge la 3 litri de apă pe zi. În condiţii de muncă fizică grea, cu expunere prelungită la soare sau la o altă sursă de căldură, necesarul de apă e mai mare.

Hidratarea suficientă previne:
- îmbătrânirea ţesuturilor;
- apariţia ridurilor;
- pierderea elasticităţii pielii şi a articulaţiilor.

În toate curele de slăbire, pe lângă suplimentele de vitamine şi minerale, se recomandă consumul unei cantităţi minime de doi litri de apă plată pe zi, cantitate care poate fi înlocuită cu ceai.

GINGKO BILOBA ÎNCETINEŞTE ÎMBĂTRÂNIREA

Supranumit de către orientali „ceaiul tinereţii eterne" şi considerat de către chinezi „arborele sacru", Gingko Biloba există pe pământ de 250 milioane de ani, rezistând ca specie până în zilele noastre.
Toate funcţiile organismului depind de o bună irigare cu sânge a ţesuturilor. Sângele furnizează oxigenul şi substanţele nutritive organelor şi îndepărtează produşii nefolositori rezultaţi din metabolism. Cu cât acest flux de substanţe este mai bun, cu atât funcţiile organismului sunt mai eficiente. Încetinirea circulaţiei apare odată cu înaintarea în vârstă, deşi

chiar şi persoanele tinere pot fi afectate. Ingredientele active din această plantă dilată vasele de sânge şi împiedică formarea cheagurilor, crescând astfel fluxul sangvin înspre şi dinspre creier. În câteva săptămâni sau luni simptomele dispar, în majoritatea cazurilor rezultând o îmbunătăţire semnificativă a funcţiilor cerebrale.

Avantajul folosirii acestui extract natural este că poate fi consumat pe o perioadă lungă de timp fără a avea efecte adverse. O altă calitate importantă a acestui arbore se datorează frunzelor sale, care conţin substanţe numite flavonoide, care au acţiune antioxidantă la nivel cerebral. Prin activarea metabolismului cerebral are loc încetinirea procesului natural de îmbătrânire.
Produsele obţinute din Gingko Biloba se găsesc în farmacii, atât sub formă de capsule, cât şi sub formă de tinctură-mamă (în farmaciile homeopate).

CONSUMATORII ROMÂNI DE CEAI

Tinerii aflaţi în funcţii de conducere sunt principalii consumatori de ceai. Peste 70% dintre persoanele adulte din mediul urban au consumat cel puţin un tip de ceai în ultimul timp.

Între consumatorii de ceaiuri, ponderea cea mai mare o deţin cei cu vârsta de peste 55 de ani (82%). Femeile se delectează cu ceai într-o proporţie mai mare decât bărbaţii (82,2% femei, faţă de 64,1% bărbaţi), însă consumul ocazional înregistrează cote mai ridicate în rândul persoanelor de sex feminin. Pe de altă parte, tinerii între 18 şi 24 de ani sunt cei mai puţin atraşi de ceaiuri, doar 66% dintre ei consumându-le frecvent.

În ceea ce priveşte ocupaţia, proporţia cea mai mare de consumatori este atinsă de pensionari, iar cea mai redusă, de muncitori. Dacă venitul sau educaţia nu influenţează în mod semnificativ consumul, intervin, în schimb, anumite diferenţe pe regiuni istorice.

Astfel, ardelenii (81,2%) şi locuitorii oraşelor mari (82,3%) beau mai mult ceai decât media la nivel naţional (70%). Potrivit rezultatelor cercetării efectuate de compania Daedalus Consulting, infuzia din plante medicinale este de departe cel mai utilizat tip de ceai, 60,5% dintre persoanele adulte din mediul urban declarând că au preparat-o în ultima lună. Sănătatea, în general, şi tratarea problemelor de sănătate, în special, sunt motivele principale care generează utilizarea acestuia. Odată cu vârsta, creşte şi consumul: de la 43,6% pentru persoanele care au între 18 şi 24 de ani, până la 73,3%, pentru cele trecute de 55 de ani. În Bucureşti, ceaiurile din plante medicinale au mai puţini adepţi (48%, comparativ cu o medie de 60%).
Ceaiul de fructe uscate ocupă poziţia a doua în preferinţele orăşenilor şi este mai apreciat de femei decât de bărbaţi. Consumatorul constant al acestui tip de ceai are vârsta cuprinsă între 25 şi 34 de ani, are studii superioare sau este angajat cu funcţie de conducere. Frecvenţa de consum a ceaiurilor din fructe uscate este semnificativ mai mare în oraşele cu peste 200 000 de locuitori.

Frecvenţa de consum diferă semnificativ de la o categorie de ceai la alta. Astfel, ponderea celor care beau ceai mai puţin de o dată pe săptămână este următoarea: 47% dintre consumatorii de ceai negru sau verde simplu, 60% dintre adepţii ceaiului negru sau verde cu arome, 64% dintre cei care preferă ceaiurile din plante medicinale, 55% dintre cei care au optat pentru ceaiurile din fructe uscate şi 28% dintre consumatorii de ice tea.

Piaţa de profil continuă să fie însă dominată de consumul de ceaiuri din plante medicinale. Cu toate acestea, ponderea consumatorilor constanţi este în favoarea celorlalte tipuri de ceaiuri.

Concurenţa dintre ceaiul medicinal şi orice alt tip de ceai înclină spre cel care oferă satisfacţie în consum, şi nu spre cel consumat mai mult din necesitate, ca răspuns la o problemă de sănătate.
În ceea ce priveşte brandurile existente pe piaţa locală de ceaiuri, românii nu par a fi prea avizaţi.

Câteva reţete

Ceai negru de stafide

2½ căni apă
1 ceaşcă vin dulce
2 linguri stafide
2-3 felii lămâie tăiate în jumătăţi
Pulpa de la trei fructe: două mango şi puţin pepene galben

Amestecaţi apa şi vinul şi încălziţi până când începe să fiarbă. Luaţi de pe foc şi introduceţi stafidele pe care le lăsaţi 3-4 minute. Strecuraţi amestecul. Adăugaţi lămâia şi fructele. Răciţi la frigider, amestecând la fiecare 15 minute. Serviţi în boluri de ceai.

Ceai cu fructe

1 piersică tăiată
1 măr tăiat
1 ceaşcă miez de grapefruit
1 ceaşcă mure
1½ ceaşcă căpşuni
1 ceaşcă ceai verde (fierbinte)

Puneţi într-un blender toate fructele şi mixaţi-le până devin spumă. Amestecaţi-le cu ceaiul şi serviţi.

Ceai chai

8 pliculeţe ceai de Ceylon
2 căni apă fierbinte
½ ceaşcă lapte condensat
¼ ceaşcă cu zahăr
gheaţă

Puneţi pliculeţele de ceai în apă fiartă timp de 3-5 minute. Scoateţi apoi pliculeţele şi adăugaţi laptele condensat şi zahărul. Puneţi gheaţă şi serviţi.

Shake cu mere şi scorţişoară

2 cesti îngheţată de vanilie
2 pliculeţe ceai de mere şi scorţişoară
¼ linguriţă scorţişoară (opţional)

Mixaţi într-un blender îngheţata şi scorţişoara. Amestecaţi conţinutul pliculeţelor de ceai cu îngheţata de vanilie. Serviţi cu frişcă deasupra.

Evadarea mentolată

2 cesti îngheţată de vanilie
2 pliculeţe ceai de mentă
¼ linguriţă sirop de mentă (opţional)

Mixaţi îngheţata şi siropul într-un blender. Amestecaţi apoi conţinutul pliculeţelor de ceai cu îngheţata. Serviţi cu frişcă.

Flori de lămâie în lumina dimineţii

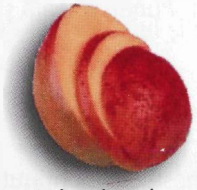
2 cesti îngheţată de vanilie
2 pliculeţe ceai de lămâie
¼ lingură zeamă de lămâie (opţional)

Mixaţi îngheţata şi zeama de lămâie într-un blender. Amestecaţi conţinutul pliculeţelor de ceai cu îngheţata. Serviţi cu frişcă şi felii de lămâie.

Nebunia de lemn dulce

4 ceşti îngheţată de vanilie (se poate înlocui cu iaurt îngheţat, sau şerbet)
6 pliculeţe ceai de lemn dulce
¼ lingură scorţişoară (opţional)

Mixaţi îngheţata şi scorţişoara într-un blender. Amestecaţi conţinutul pliculeţelor de ceai cu îngheţata. Serviţi cu frişcă.

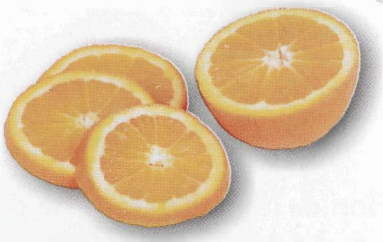


Pasiunea Mango

2 ceşti îngheţată de vanilie
2 pliculeţe ceai de mango
¼ lingură sirop de fructe (opţional).

Mixaţi îngheţata şi siropul de fructe într-un blender. Amestecaţi conţinutul pliculeţelor de ceai cu îngheţata. Puneţi deasupra frişcă.

Cremă de portocale



5 pliculeţe ceai de portocale
1 pliculeţ ceai de mentă
1 ceaşcă apă
1½ ceaşcă suc de portocale
2 linguri miere
1 cupă îngheţată de vanilie
1 ceaşcă cuburi de gheaţă

Puneţi pliculeţele de ceai de portocale şi de mentă într-un bol cu apă fierbinte timp de 4 minute. Lăsaţi să se răcească. Turnaţi ceaiul într-un blender şi adăugaţi sucul de portocale, mierea, îngheţata de vanilie şi gheaţa. Mixaţi totul, apoi serviţi cu frişcă deasupra.

Visul zmeurei sălbatice

2 cești înghețată de vanilie
2 pliculețe ceai de zmeură
¼ lingură sirop de zmeură

Mixați înghețata și siropul într-un blender. Adăugați apoi conținutul pliculețelor de ceai.

Triplu berry

4 cești gheață
6 pliculețe ceai de zmeură
2 cești suc de afine
1 ceașcă sirop de mure

Mixați conținutul pliculețelor de ceai, gheața, sucul și siropul într-un blender. Puneți apoi bucăți mai mari de gheață și serviți.

Pasiunea Zing

1 ceașcă sirop de cireșe
1 ceașcă sirop combinat de caise, zmeură și căpșuni
4 cești ceai English Breakfast
2 cești apă minerală

Mixați totul într-un blender și serviți.

Ispita mărului verde

4 pliculețe ceai de mentă
1¼ ceașcă apă fiartă
2 cești suc de mere
1 ceașcă apă minerală

Introduceți pliculețele de ceai de mentă în apa fiartă, timp de 3-5 minute. Scoateți apoi pliculețele și adăugați sucul de mere și apa minerală. Puneți gheață și serviți.

Nectar de papaia şi ceai verde

1¼ ceaşcă ceai verde concentrat
1¼ ceaşcă nectar de papaya
3 linguri miere
cuburi de gheaţă

Amestecaţi ceaiul concentrat, nectarul de papaya şi mierea. Umpleţi paharele şi adăugaţi gheaţă.

Ceai de caise cu apă minerală

1¼ ceaşă ceai concentrat
1¼ ceaşcă nectar de caise
1¼ ceaşcă apă minerală
cuburi de gheaţă

Amestecaţi ceaiul concentrat, nectarul de caise şi apa minerală. Puneţi totul în pahare şi adăugaţi gheaţă.

Ceai Sangria

4 ceşti apă fiartă
5 pliculeţe ceai English Breakfast
2 ceşti pline fructe tăiate (mere, piersici, ananas, portocale, căpşuni)
2 linguri zahăr
2 ceşti suc de grepfrut

Într-un bol, puneţi apa fierbinte şi pliculeţele de ceai, apoi acoperiţi timp de 3-5 minute. Scoateţi pliculeţele şi lăsaţi ceaiul la răcit. Într-un alt bol amestecaţi fructele cu zahărul, apoi cu ceaiul. Serviţi cu gheaţă.

Limonadă de căpşuni

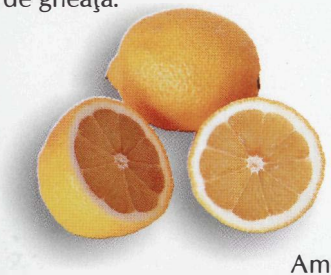
6 pliculeţe ceai de lămâie
30 linguri suc de căpşuni
Puneţi apă fierbinte peste ceaiul de lămâie. Apoi amestecaţi cu sucul de căpşuni.

Honey Lemon

1 ceaşcă ceai de lămâie
1 ceaşcă sirop de căpşuni
1 ceaşcă sirop de mandarine
cuburi de gheaţă
Amestecaţi totul, apoi adăugaţi cuburile de gheaţă.

Banana înfuriată

1 ceaşcă ceai verde
1 ceaşcă nectar de banane
cuburi de gheaţă
Amestecaţi ceaiul verde cu nectarul de banane, apoi adăugaţi cuburile de gheaţă.



Ceaiul căpitanului

1 cană ceai English Breakfast
puţin rom
½ ceaşcă brandy
2 ceşti suc de ananas
coaja rasă de la o lămâie
Amestecaţi totul, apoi adăugaţi coaja de lămâie.

Ceai olandez

12 pliculeţe ceai de zmeură
2 ceşti suc de mere
2 linguri suc de lămâie
1 lămâie
2 ceşti apă

Puneţi în apă rece pliculeţele de ceai şi sucurile. Fierbeţi puţin amestecul. Garnisiţi-l apoi cu felii de lămâie.

Perele nebunatice

3 pere tăiate
3 linguri zahăr brun
1 pliculeţ ceai de mere şi scorţişoară
1 pliculeţ ceai de lămâie
2 ceşti struguri
5 linguri apă

Puneţi la fiert pliculeţele de ceai şi restul ingredientelor. După ce perele au fiert, luaţi de pe foc şi puneţi la răcit.

Iaurt cu mere şi scorţişoară

2 pliculeţe ceai de mere şi scorţişoară
16 linguri iaurt
2 linguri miere

Amestecaţi conţinutul pliculeţelor de ceai cu iaurtul. Adăugaţi mierea şi mixaţi bine.

Prăjitură cu mentă în sos de ciocolată

Aceste prăjituri delicate sunt făcute cu ceai de mentă. Se poate uşor înlocui cu esenţă de mentă sau se poate pune câte puţin din fiecare.

½ ceaşcă unt la temperatura camerei
¼ ceaşcă zahăr
1 ou mare
1 gălbenuş
1 lingură suc de lămâie
1½ lingură ceai de mentă (conţinutul unui plic)
1½ cană făină
sos de ciocolată după gust

Amestecaţi zahărul şi untul, bătându-le până devin spumă. Adăugaţi oul şi gălbenuşul, sucul de lămâie şi frunzele de ceai. Bateţi până se omogenizează. Adăugaţi făina şi amestecaţi bine. Împărţiţi aluatul în bucăţi, înveliţi-le în plastic şi puneţi-le la frigider o jumătate de oră. Încălziţi bine cuptorul, tăiaţi rondele din aluat şi puneţi-le într-o tavă la copt. Topiţi ciocolata în cuptorul cu microunde. Turnaţi-o peste prăjituri şi lăsaţi-le să se răcească pentru a se întări ciocolata.

Ceai verde cu gheaţă şi miere

2 linguri ceai verde
5 căni apă
2 linguri miere
gheaţă

Puneţi frunzele de ceai într-o cană. Fierbeţi apa şi turnaţi-o peste frunze. Lăsaţi totul circa cinci minute. Strecuraţi frunzele. Adăugaţi mierea şi lăsaţi ceaiul să se răcească la temperatura camerei înainte de a-i adăuga gheaţa.

Ouă fierte cu ceai de iasomie

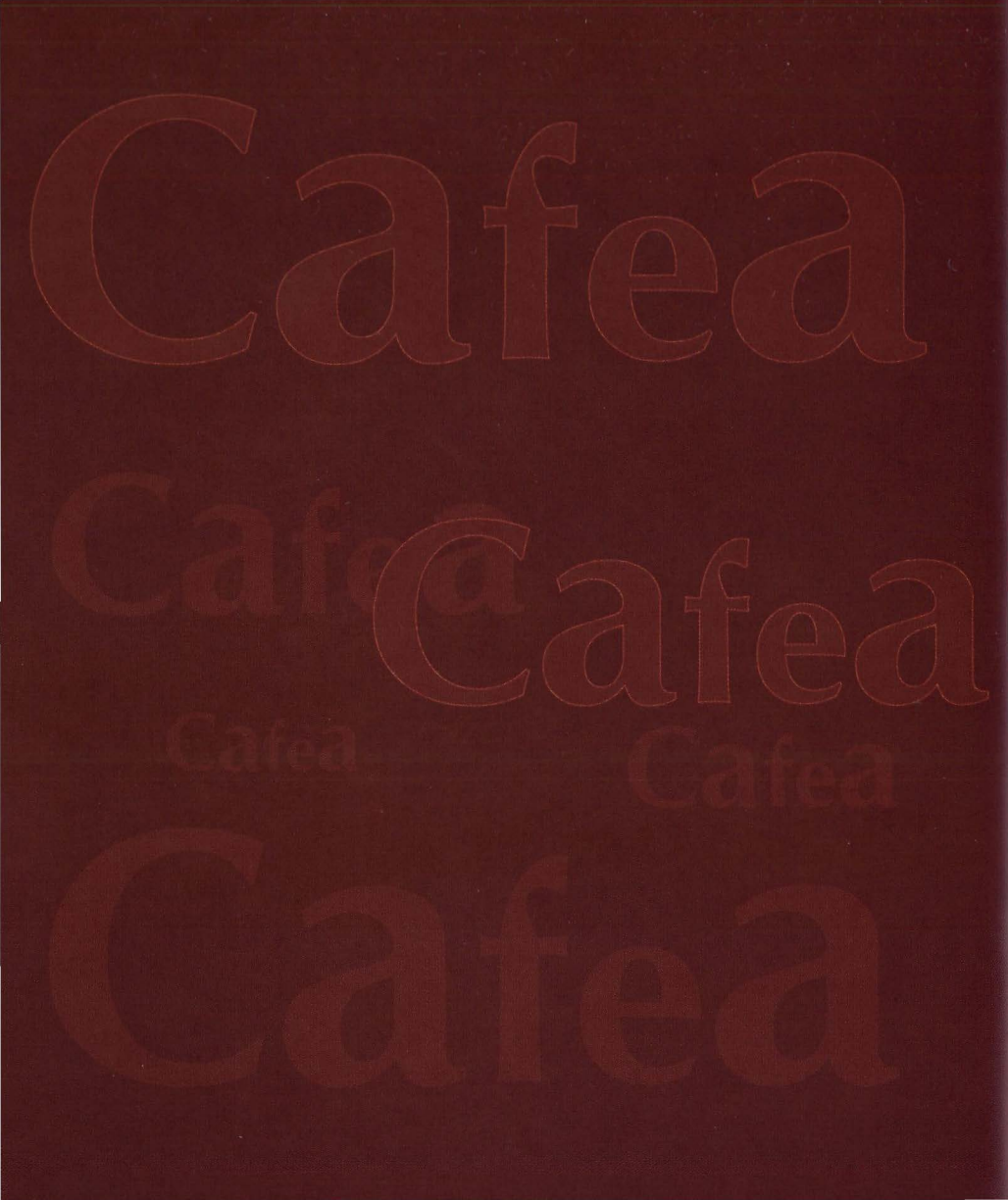
6 ouă fierte tari
3 ceşti apă
3 linguri ceai de iasomie
2 linguri sos de soia

Curăţaţi ouăle. Într-un bol încălziţi apa, frunzele de ceai şi sosul de soia. Introduceţi ouăle şi lăsaţi-le trei ore. Scoateţi apoi ouăle din lichid şi puneţi-le la răcit aproximativ o oră.

Bomboane de ceai

1 ceaşcă apă
5 pliculeţe ceai
2 căni zahăr
½ cană sirop de porumb

Puneţi apa şi pliculeţele de ceai într-un bol mic. Puneţi apoi la fiert timp de zece minute. Scoateţi pliculeţele. Într-un alt bol amestecaţi zahărul cu siropul de porumb până se dizolvă zahărul. Amestecaţi conţinuturile celor două boluri. Între timp ungeţi două tăvi. Amestecul trebuie să aibă o consistenţă de sirop foarte concentrat. Puneţi compoziţia puţin la cuptor, apoi scoateţi şi lăsaţi să se întărească.


Cafea
Cafea
Cafea
Cafea
Cafea
Cafea

Istoria cafelei

Acum 1000 de ani, această băutură era, de fapt, un medicament... „preţioasa doctorie venită din misterioasa Africă".

Cafeaua este combustibilul acţiunii, sursa care dă startul după un prânz bun, satisfacţia chatterilor dintr-o cybercafenea, lubrifiantul gândurilor măreţe sau al unei conversaţii excelente. Cine ar putea visa sau dormi după o ceaşcă de cafea? În timp ce ceaiul este o băutură care te relaxează, cafeaua este cel mai bun prieten al petrecerilor.
Şi toate acestea au apărut de la o umilă boabă. Mai întâi a fost zgomotul senzual al boabelor dintr-un butoiaş pe care îl căra în spinare un puşti african... Apoi, bobul prăjit care devenea băutură, dar şi aroma intensă a uleiului de cafea care seduce astăzi apetitul şi aprinde un beculeţ secret în creier.

Unii au spus că este ca o amantă geloasă şi plină de surprize. Mult mai incitantă decât ceaiul, vă va ridica spre cele mai măreţe gânduri sau vă va lăsa sleit de puteri şi fără chef de viaţă, dacă vreţi s-o abandonaţi. Nu fiţi niciodată siguri că i-aţi descoperit toate feţele pentru că ar fi chiar în stare să vă şocheze într-o bună zi. Iar cei care au spus că ar lăsa-o oricând, au fost chiar naivi!

Ca să fim sinceri, când vine vorba de sex-appeal, cafeaua bate întotdeauna ceaiul. Este imposibil să fii pasional chiar şi după o ceaşcă din cel mai fin ceai Darjeeling. Filozof da, dar pasional nu. Cafeaua păstrează treze pasiunile, pe când ceaiul îi consolează pe abandonaţi. Pentru a da savoare vieţii dumneavoastră, descoperiţi lumea cafelei şi aroma băuturii care a cucerit o lume întreagă.

Cine a descoperit bucuria cafelei?

Se spune că primele plante de cafea au fost aduse pe coastele Mării Roşii din Africa. La început, cafeaua era considerată aliment şi nu băutură. Triburile est-africane măcinau boabele crude de cafea şi prin amestecarea lor cu grăsime animală obţineau o pastă pe care o modelau sub formă de bile. Acestea erau consumate de războinicii tribului pentru a avea mai multă energie în timpul luptelor. Mai târziu, prin anul 1000, etiopienii obţineau un fel de vin din fructele de cafea, prin fermentarea în apă a boabelor uscate. Cafeaua creştea în mod natural şi în Peninsula Arabiei, unde, din secolul al XI-lea a început să fie preparată ca băutură caldă.

În acele timpuri străvechi, aşa-numitele proprietăţi stimulative ale cafelei au fost considerate de mulţi generatoarele unui fel de extaz religios, iar cafeaua, ca băutură, şi-a câştigat o reputaţie mistică, învăluită în mister şi asociată cu preoţii şi doctorii. De aceea nu este surprinzător că au apărut două legende pentru a explica descoperirea acestei boabe magice.
Potrivit uneia dintre ele, un crescător de capre din Etiopia a observat că acestea deveneau mai agitate ca de obicei după ce consumau fructele roşii ale unui arbust. Curios, a gustat şi el acest fruct şi, încântat de efectele lui revigorante, a început să „danseze" împreună cu caprele sale. Întregul incident a fost urmărit de nişte călugari din apropiere care la scurt timp după aceea au adunat acele fructe roşii, le-au fiert, iar lichidul amar, dar aromat, rezultat l-au folosit pentru a alunga oboseala din timpul slujbelor nocturne.

Cealaltă poveste este aceea a unui derviş musulman care a fost condamnat de duşmanii săi să rătăcească prin deşert şi astfel să moară de foame. În delirul său, tânărul a auzit o voce care îi spunea să mănânce fructe dintr-un arbore de cafea din apropiere. Dervişul a încercat să înmoaie fructele în apă,

dar nereuşind, pur şi simplu, a băut doar lichidul. Interpretând supravieţuirea şi energia sa ca pe un semn de la Dumnezeu, s-a întors acasă şi a răspândit credinţa şi reţeta acestei băuturi.

Mai există o altă poveste care spune că un arab, Ali Bin Omar Al-Shadhili, a fost găsit vinovat pentru că a întreţinut o relaţie cu fiica regelui. Drept pedeapsă, a fost exilat în Yemen, unde el şi discipolii săi au adunat boabe de cafea, le-au prăjit şi apoi au băut lichidul. Pentru că au vindecat oamenii regelui de o boală, dându-le să bea cafea, Al-Shadhili a fost iertat şi a câştigat un loc special în panteon ca patronul sfânt al cultivatorilor şi băutorilor de cafea.
Cum restul lumii începuse să descopere proprietăţile kahwuei, cum se numea atunci, pasiunea pentru ea s-a răspândit rapid.

Cafeaua pătrunde în Europa...
Cultivarea cafelei a început în secolul al XV-lea şi pentru multe secole Peninsula Arabiei a devenit sursa principală de cafea a lumii. Cererea de cafea în Orientul Apropiat era extrem de mare şi toate transporturile de cafea care părăseau Yemenul cu destinaţia Alexandria şi Constantinopol erau foarte bine controlate şi păzite pentru ca nicio plantă să nu iasă din ţară. În ciuda acestor restricţii, în timpul pelerinajului lor la Mecca, musulmanii au reuşit să ia plante de cafea pe ascuns şi să le cultive în ţările lor. Astfel, a început cultivarea cafelei în India.

Cafeaua a intrat în Europa la acea vreme prin portul Veneţia, unde aveau loc schimburile comerciale cu negustorii arabi. Băutura a devenit obişnuită în rândul populaţiei în momentul în care vânzătorii ambulanţi de limonadă au inclus-o în oferta lor ca alternativă la băuturile reci. De asemenea, mulţi dintre negustorii europeni au început să bea cafea în călătoriile lor şi au adus acest obicei şi în Europa.

Pe la mijlocul secolului al XVII-lea, olandezii, care dominau comerţul maritim, au introdus cultivarea la scară mare a cafelei în coloniile lor din Indonezia, în insulele Java, Sumatra, Sulawesi şi Bali.
Olandezii au dus apoi cafeaua din sudul Indiei spre Java. În timpul acela, amestecul Mocha-Java a reprezentat un simbol în lumea cultivatorilor de cafea (Mocha fiind numele cafelei din Etiopia şi Yemen).
Ludovic al XIV-lea a fost şi el nerăbdător să aibă boabele de cafea, prin urmare olandezii i-au dat un arbore, pe care l-a păstrat într-o seră specială la Versailles. Acesta a devenit efectiv părintele industrei cafelei de astăzi, pentru că vlăstari din el au fost duşi în Martinica, de cavalerul Gabriel de Clieu, în 1720, un personaj cheie, numit „karma creaţă a cafelei". Cavalerul a fost atacat de un alt călător pe vas, şi, mai târziu, când situaţia s-a mai calmat, toate rămurelele, în afară de una, s-au uscat. Şi asta întrucât Gabriel a ţinut rămurica supravieţuitoare în viaţă, împărţindu-şi generos proviziile de apă cu ea.

Ţara cu cele mai mari exporturi de cafea din lume are şi ea un erou...

Rezultatul: cinci ani mai târziu erau 19 milioane de arbori în Martinica şi cultivarea lor începuse să se răspândească şi în zona Caraibelor. Câţiva lăstari au fost trimişi în Insulele Reunion, în zona Oceanului Indian. A rezultat o varietate din ce în ce mai mare a cafelei arabice (boabe mai mici care au devenit cunoscute ca Bourbon). La jumătatea secolului al XIX-lea, o boală rară a plantelor s-a răspândit pe plantaţiile de cafea din Asia de Sud-Est şi culturile au fost compromise.

Brazilia are şi ea un erou al cafelei: Francisco de Melho Palheta, care a fost trimis în Guyana Franceză să caute seminţe. Nu a avut însă niciun succes până când, folosindu-se de şarmul său latin, a furat-o pe nevasta guvernatorului. Ea i-a trimis câţiva lăstari de cafea ascunşi într-un buchet de flori. După 250 de ani, Brazilia este astăzi cel mai mare producător de cafea din lume.

La sfârşitul secolului al XIX-lea, bobul de cafea şi-a încheiat circuitul său prin lume, când seminţele au fost introduse şi în Kenya şi Tanganika, la câteva sute de kilometri sud de locul lor originar, Etiopia. Acestea au fost locuri ideale în timpul când multe culturi de cafea din lume au fost distruse de boli, aşa cum philoxera a devastat viţele de vie. Cafeaua ar fi putut să supravieţuiască numai pe pământurile din aceste ţări. După distrugerea plantelor, piaţa s-a refăcut şi cafeaua s-a răspândit peste tot, cel mai recent în Australia.
Băutura delicioasă ajungea indispensabilă vieţii de zi cu zi. Este greu de imaginat exotismul acestei băuturi, la vremea respectivă, şi în mod special felul prin care o băutură atât de importantă şi-a creat obiceiuri şi o cultură proprie.

Mocca Misterios

1 ceaşcă cafea fierbinte
1 ceaşcă îngheţată de vanilie
6 linguriţe sirop de ciocolată
1 ceaşcă cafea gata preparată

Amestecaţi cafeaua fierbinte şi siropul de ciocolată într-un blender, până ce compoziţia devine omogenă. Turnaţi amestecul într-un vas şi lăsaţi-l să ajungă la temperatura camerei. Adăugaţi îngheţata şi cafeaua rece. Mixaţi în blender până compoziţia devine spumoasă. Turnaţi în pahare înalte şi serviţi imediat.

Caffee Brulot

1 bucată scorţişoară tăiată fin
4 cuburi zahăr
4 cuişoare
¼ ceaşcă coniac
coaja rasă de la o jumătate de portocală
2 linguriţe Grand Marnier sau alt lichior de portocale
coaja rasă de la o jumătate de lămâie
2 ceşti cafea fierbinte şi tare

Într-un castronel amestecaţi scorţişoara, cuişoarele, coaja de portocală şi de lămâie şi zahărul. Adăugaţi coniacul şi lichiorul. Folosind un beţişor lung amestecaţi totul pe foc până când amestecul se aprinde puţin. Adăugaţi cafeaua. Puneţi în ceşti, apoi serviţi.

Espresso Milk - chocolate

⅓ ceaşcă cafea espresso
¼ ceaşcă lapte cu ciocolată

Încălziţi laptele cu ciocolată într-un castron. Adăugaţi espresso. Ornaţi opţional cu frişcă.

Arborele de cafea

Arborele (sau arbustul) de cafea este un membru al familiei Rubiacee (Genus Coffea). În general, acesta creşte doar în regiunile tropicale şi subtropicale, cu ploi abundente, zona principală de cultură fiind situată la 22-24° latitudine nordică şi sudică (de o parte şi de alta a ecuatorului). Arbustul creşte la altitudini care se situează între 200 şi 1 200 m.
Arborele de cafea se cultivă totuşi şi în zonele mai înalte (2000 m), cafeaua recoltată aici fiind denumită „High Grown" (cafea de altitudine), a cărei calitate este foarte bună, cu aromă puternică şi extrem de apreciată de cultivatori.

Arborele de cafea din specia Arabica poate atinge la vârsta de 6 ani o înălţime de circa 5-6 m, iar cel din specia Robusta ajunge până la 10-15 m înălţime. Totuşi, culturile se menţin la o înălţime de 2,5-3 m, prin tăieri repetate, pentru creşterea randamentului în fructe şi uşurarea culesului. În ceea ce priveşte climatul, creşterea arborelui de cafea cere o temperatură medie de circa 18-22°C.

Specia Robusta înfloreşte din al doilea an, iar Arabica din al treilea an de la plantare. De regulă, primele recolte se obţin după patru ani de la plantare sau chiar mai târziu, când plantaţiile pot fi considerate „pe rod".
Arborele de cafea, tot timpul verde, are de obicei forma unui con, cu ramuri flexibile şi rădăcini superficiale. Frunzele sunt verzi, lucioase şi ating o lungime de maximum 20 cm, asemănătoare cu cele de laur, dispuse opus două câte două, de-a lungul ramurilor. În funcţie de altitudine şi climat, arborele de cafea înfloreşte (la fel ca şi portocalul) tot timpul anului. Perioada principală de înflorire durează mai multe luni, deşi florile sale se ofilesc după câteva ore.

Florile sunt albe, cresc sub formă de ciorchine şi emană un miros puternic, asemănător celui de iasomie sau de portocal. Perioada de înflorire variază de la o zonă la alta . Ceea ce este caracteristic însă la arborele de cafea este faptul că în toate sezoanele se găsesc în acelaşi arbore ramuri cu flori, cu fructe verzi, în pârg sau coapte, culoarea acestora trecând de la verde, la galben, apoi la roşu-deschis şi în sfârşit la roşu-purpuriu.

Aţi auzit de bunicuţa Melanie? Acum o sută de ani, ziarele din Londra o numeau „karma nebună a cafelei de pension". Fostă profesoară la un pension din Londra, Melanie îşi deschisese o cafenea unde se puteau servi cele mai exotice cafele. Reţetă după reţetă, cafelele inventate de Melanie au făcut-o cunoscută şi în rândul casei regale britanice.

Cafea cu ou

Fierbeţi apa necesară pentru 12 ceşti de cafea. Între timp, măsuraţi 12 linguriţe de cafea instant, adăugaţi un ou şi mixaţi. Adăugaţi puţină apă, astfel încât amestecul să fie mai uşor de mixat. Puneţi-l apoi puţin în cuptorul cu microunde. Adăugaţi apa. Serviţi cu frişcă.

French kiss

Într-o ceaşcă cu cafea puneţi puţin sirop de vanilie şi de caramel. Adăugaţi lapte fierbinte. Serviţi cu frişcă deasupra.

Caracoli, un bob rezervat cafelelor de colecţie

Arborii de cafea înfloriţi miros ca iasomia şi pot creşte până la o înălţime de circa 10 metri, totuşi cei mai mulţi nu sunt lăsaţi să crească atât de înalţi, pentru a fi mai uşoară recoltarea fructelor. În final, se poate afirma însă că solul, climatul, altitudinea şi plantele care cresc în jurul arborilor de cafea influenţează gustul şi aroma boabelor de cafea pe care aceştia le produc.
Ca aspect exterior, fructele de cafea se aseamănă cu cireşele şi conţin circa 68% pulpă, 6% tegument şi 26% bob curat.

Există însă fructe în interiorul cărora se găseşte un singur bob de cafea de formă rotundă şi care este denumit de cultivatori Caracoli. Caracteristic acestor boabe este faptul că aroma lor este mai pronunţată decât a celor de formă normală, motiv pentru care boabele de cafea Caracoli sunt atent selecţionate de cultivatori şi mult apreciate pentru aroma şi savoarea lor.

Genul Coffea cuprinde circa 60 de specii, Coffea Arabica fiind specia cea mai importantă din punct de vedere economic. Este un arbore tropical cu frunziş persistent, originar din zona tropicală a Africii, Madagascar şi insulele Oceanului Indian şi poate atinge înălţimi de până la 5-6m. Poate fi cultivată şi ca plantă de interior, însă poate atinge doar 1,5 - 2,5 m înălţime.
Planta se ţine la lumină, dar nu în soare direct. Din primăvară până toamna trebuie udată din abundenţă, dar cu atenţie pentru ca apa să nu băltească. În această perioadă trebuie să i se administreze îngrăşăminte o dată sau de două ori pe lună, în funcţie de mărimea pe care o are.

Cu denumiri care de care mai inspirate, din ce în ce mai mulţi deţinători de cafenele se întrec în a inventa compoziţii tot mai diverse. Se poate vorbi chiar de o tendinţă a pieţei care i-ar putea lăsa fără clientelă pe ignoranţi.

Frapuccino Mint Mocha

½ ceaşcă cafea
2-3 ceşti cuburi de gheaţă
1 ceaşcă lapte
2-3 linguri sirop de ciocolată
3 bucăţi ciocolată After Eight
1 lingură zahăr

Preparaţi cafeaua, puneţi zahăr şi introduceţi la congelator, cam 30 de minute. Puneţi ciocolata After Eight în cuptorul cu microunde aproximativ 20-30 de secunde, adăugaţi apoi 4-5 linguriţe de lapte, amestecaţi şi reintroduceţi în cuptorul cu microunde încă 10 secunde. Adăugaţi siropul de ciocolată şi gheaţa. Mixaţi totul într-un blender.

Cafea New Mexico

Râşniţi boabele de cafea pentru espresso, apoi adăugaţi puţină scorţişoară şi extract de vanilie. Fierbeţi cafeaua.

DE LA PLANTĂ LA BOB

Solul recomandat arborelui de cafea este un amestec de pământ de ţelină, pământ de frunze, mraniţă şi nisip cu pH acid de 5,5-6,5. În perioada rece a anului, când planta necesită temperaturi de 13-18°C, se reduce udatul şi nu se fertilizează.
Înmulţirea se face prin seminţe care trebuie semănate imediat după ce au fost recoltate, deoarece îşi pierd repede capacitatea de germinare.

Dacă fructul nu este bine şi cu grijă sortat, există riscul contaminării cu o toxină care dă apoi cafelei un gust acru. Oricum, cafeaua de calitate este culeasă manual, iar fructele se culeg de câteva ori pe sezon pentru a le alege astfel numai pe cele mature. Fructele sunt apoi întinse pe pături la soare pentru a se usca, timp de 7-10 zile. După ce se usucă sunt bătute pentru a se scoate pulpa. Rămăşiţele învelişului se vor simţi mai târziu în cafeaua măcinată. Boabele se vor numi „naturale", iar aromele lor vor fi din ce în ce mai diverse. Cafeaua Ethiopian Mocha, de exemplu, este făcută după această metodă.
Apoi boabele sunt etichetate după sursa din care provin, sortate după cum sunt procesate şi împachetate în saci diferiţi. Piaţa cafelei de calitate „Arabica" este în New York, iar cea a cafelei „Robusta" în Londra. Numai existenţa acestor două pieţe poate afecta marii cultivatori deoarece fixează uneori preţul în mod artificial.

Dar care ar putea fi arma letală care ar îngropa un cafegiu? Să privească o zi întreagă o ceaşcă enormă de cafea fără să se poată atinge de ea sau să i se fure toată cafeaua din casă, lăsându-i-se în mod sadic doar o boabă aromată pe faţa de pernă.

Crazy Orange

1 linguriţă coajă rasă de portocală
½ linguriţă scorţişoară
5 cuişoare
cantitatea obişnuită de cafea pe care o beţi

Amestecaţi toate ingredientele o dată şi ornaţi cu frişcă.

Swiss Coffee

1 ciocolată cu cremă de mentă
¼ ceaşcă cremă de cacao

Mixaţi totul şi adăugaţi cafea după gust. Puteţi pune deasupra frişcă şi o vişină.

Nogged Coffee

1 ceaşcă cafea
1 gălbenuş de ou
1 linguriţă zahăr
½ ceaşcă frişcă

Bateţi zahărul cu gălbenuşul. Adăugaţi frişca şi cafeaua şi amestecaţi. Garnisiţi totul cu fulgi de ciocolată.

Cafea cu coniac

60 ml coniac
1 linguriţă zahăr
250 ml cafea fierbinte
250 ml ciocolată fierbinte
6 linguriţe frişcă
ciocolată pentru ornat

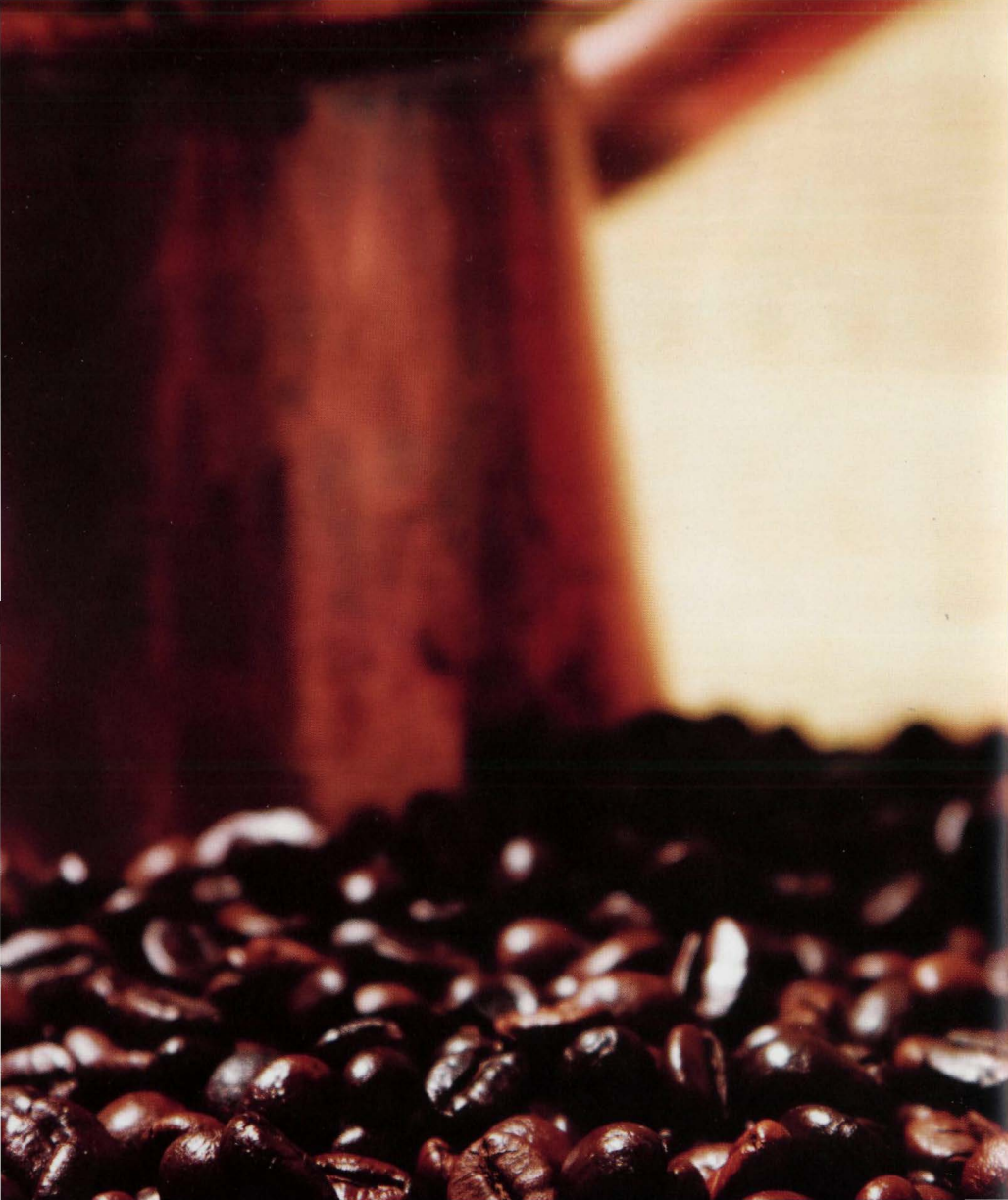
Amestecaţi coniacul, zahărul, cafeaua şi ciocolata pe foc, fără a le fierbe. Turnaţi amestecul în pahare de coniac. Puneţi frişcă şi presăraţi deasupra ciocolată.

Tipuri de prăjire

Boabele verzi de cafea sunt introduse în cuptor şi încălzite. Începe transformarea lor. După 5-7 minute de căldură intensă, mare parte din apa pe care o conţin se evaporă. După 10-11 minute în cuptor, boabele au culoarea maro şi apar uleiurile. În această fază a prăjirii (diferită pentru fiecare tip de cafea, dar de obicei între 11 şi 15 minute), întregul potenţial de arome începe să se dezvolte, aducând un echilibru caracteristicilor cafelei. Această fază semnalează că prăjirea este aproape terminată. Momentul în care cafeaua iese din cuptor şi ajunge în cuva de răcire este unul memorabil. Aerul este umplut de aromele cafelei proaspăt prăjite.
În funcţie de gradul de prăjire al boabelor de cafea, există mai multe denumiri pentru fiecare nivel pe care îl atinge prăjirea acestora. Cele mai cunoscute tipuri sunt French roast, Italian roast şi Viennese blend.

French roast este cel mai intens grad de prăjire. Se foloseşte în general la soiurile de cafea de altitudine înaltă ale căror boabe au o duritate mai mare şi sunt suficient de dense pentru a rezista la acest nivel de prăjire.
Italian roast este, de asemenea, un grad de prăjire mai intens decât cel normal. Denumirea provine de la stilul de prăjire intensă comun sudului Italiei. (Cafeaua din nordul Italiei este de obicei puţin mai deschisă la culoare după prăjire). Cafelele prăjite în acest stil sunt cele mai potrivite pentru prepararea cafelei espresso.
Viennese blend reprezintă o combinaţie de 25% cafea French roast şi 75% cafea prăjită clasic, amestec ce are ca scop echilibrarea gustului şi aromelor cu tonurile de fum ale cafelei negre French roast. Nu veţi mai găsi o cafea de acest fel la Viena, în zilele noastre. Intelectualii secolului al XIX-lea consumau o astfel de combinaţie în timpul discuţiilor savante din acel timp.

Este băutul cafelei un obicei mai des întâlnit în rândurile intelectualilor comparativ cu celelalte clase sociale? După cum spun studiile de specialitate, proporţia este relativ echilibrată, singura diferenţă fiind de gusturi şi implicit de calitate.



Calypso Coffee

1½ lingură rom
3 linguri cremă de cacao
1 ceaşcă cafea fierbinte
frişcă, scorţişoară
1 bucăţică de ciocolată

În ceaşca de cafea amestecaţi romul şi crema de cacao. Turnaţi cafeaua fierbinte. Adăugaţi frişcă şi scorţişoară. Serviţi cu o bucăţică de ciocolată alături.

Cafea cu suc de mere

¼ ceaşcă cafea instant
¼ lingură scorţişoară
¼ ceaşcă miere
1 ceaşcă suc de mere
3 ceşti apă rece

Amestecaţi totul şi serviţi cu frişcă.

Mai Tai

gheaţă zdrobită
40 ml rom maro
20 ml lichior de portocale
40 ml suc natural de portocale
20 ml suc natural de ananas
20 ml suc natural de lămâie
1 felie limetă (lămâie verde)
1 cană mică espresso
zahăr după gust
frunze de mentă

Se toarnă gheaţă într-un pahar şi deasupra rom, espresso, lichior, sucurile de fructe şi zahărul. Se amestecă totul bine. Felia de limetă se pune împreună cu o frunză de mentă pe marginea paharului. Băutura se serveşte cu un pai.

Cum se macină cafeaua...

Amestecul prăjit este elixirul care aduce cafeaua la viaţă. În timp ce un amestec potrivit va da strălucire unui bob de calitate, un amestec prost poate ruina un bob bun, prea scurt sau prea lung, rezultând un gust pământiu sau de ars.
După principiile prăjirii, cantitatea maximă care se prelucrează o dată este de 100 de kilograme. Boabele sunt închise într-un container preîncălzit care este în mişcare astfel încât acestea să se poată colora uniform. Prăjirea se poate face şi după ochi. După ce boabele sunt gata şi aerul se umple cu aroma unică de cafea prăjită, cât de mult vor mai fi prăjite în plus depinde de nervii celor care o fac. Dacă sunt lăsate prea mult vor lua foc. Un prăjitor industrial ajunge la 220-230°C, iar riscurile sunt mari.
Este posibilă şi prăjirea boabelor acasă, într-o formă acoperită, amestecându-le continuu. Este un ritual deosebit care umple camera cu arome unice de cafea prăjită.

CÂTEVA METODE DE PREPARARE A CAFELEI

Marii cafegii şi-au făcut deja propriile ritualuri în care prepararea cafelei poate deveni un moment extrem de plăcut.
În zilele de început ale cafelei, exista o anumită alchimie a procesului, impusă de maşina de făcut cafea Cona, care era încălzită de o lampă cu spirt. Astăzi există o varietate din ce în ce mai mare de tehnologii de preparare.
Pentru **„metoda la ibric"** se utilizează un vas de dimensiuni mai mici, cu o coadă lungă, în care cafeaua măcinată se adaugă peste apa fierbinte. Metoda este foarte veche şi se practică încă în Turcia şi Grecia. Se mai utilizează tăvi speciale cu nisip încins şi se presară în băutură diferite condimente cum ar fi nucşoara. Plăcerea de a servi cafeaua poate fi şi un proces de durată şi devine un adevărat ritual.

Metoda „la cană" este antică şi foarte simplă. Într-o cană, peste cafeaua măcinată, se toarnă apă clocotită. Se lasă până la 5 ore, după care se poate gusta, reîncălzită.

Metoda „presei franţuzeşti" nu este altceva decât o versiune recentă a metodei „la cană". Se utilizează un cilindru de sticlă, în care se introduce cafeaua şi apa fiartă. O sită metalică, ce are diametrul cilindrului, sudată de o vergea, este introdusă apoi în vas. Zaţul este colectat şi ţinut la baza cilindrului.

Metoda „filtrului cu picături" este foarte răspândită, datorită multitudinii tipurilor de filtre electrice profesionale sau casnice. Apa încălzită, trece prin cafea, sub formă de picături. Utilizarea filtrului de hârtie, ce are rol de a reţine uleiul din cafea, este în avantajul persoanelor sensibile la stomac şi a celor care au probleme cu colesterolul.

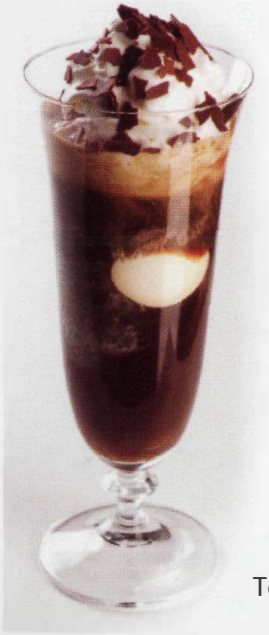
O maşinuţă simpatică vine să completeze seria metodelor de preparare a cafelei – **percolatorul**. Percolatorul este un vas metalic, care are în interior, în partea superioară, un filtru metalic în care se pune cafeaua măcinată. Apa din interior urcă printr-un tub central, trecând apoi prin cafea. Ciclul este reluat de câteva ori, până când toate substanţele din cafeaua măcinată sunt extrase. Este recomandat pentru o cantitate mai mare de cafea.

În general, cafeaua care intră în compoziţii mai speciale se prepară „la filtru". Şi asta întrucât aşa îşi păstrează mai mult din aromă. Prin urmare, încercaţi cu încredere să amestecaţi chiar mai multe băuturi alcoolice, aroma cafelei se va simţi suficient de bine.

Green Peace

3 cuburi de gheaţă
15 ml votcă
10 ml brandy de caise
15 ml vermut „dry"
15 ml suc natural de ananas
1 cireaşă de cocktail
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se amestecă într-un pahar înalt cuburile de gheaţă cu votcă, brandy, espresso, vermut şi Pisang Ambon (băutură alcoolică din banane). Se umple paharul cu suc de ananas. Cireaşa se pune pe marginea paharului.



Amelie

40 ml Cointreau
40 ml sirop de portocale
40 ml lapte, 1 ou
3 cuburi de gheaţă
1 felie portocală
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Toate ingredientele, în afară de felia de portocală, se agită puternic într-un shaker, apoi se toarnă în pahar, care se ornează cu felia de portocală.

Sonia

30 ml coniac
30 ml curacao albastru
10 ml sirop de ciocolată
60 ml lapte, 1 ou
3 cuburi de gheaţă
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Toate ingredientele se agită puternic într-un shaker. Băutura se serveşte într-un pahar înalt.

Shake cu cafea şi lapte

2 cupe îngheţată de vanilie
50 ml lapte
30 ml sirop de ciocolată
puţină frişcă
bomboane de ciocolată
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Într-un shaker se agită puternic îngheţata, espresso, laptele, zahărul şi siropul. Se toarnă compoziţia într-un pahar cu picior înalt şi se ornează cu frişcă. Deasupra se presară bomboanele de ciocolată.

Dar metodele de preparare nu s-au terminat...
Originară din Napoli, maşinuţa de espresso a făcut ceva furori la vremea respectivă. Prepararea cafelei espresso, în versiunea casnică, presupune utilizarea unui vas cu două compartimente. Între ele, se află montată sita cu cafea măcinată. Cafetiera se aşază pe foc, apa fierbinte trece prin cafea, spre compartimentul superior, unde se strânge şi poate fi servită.

Cum se fierbe corect cafeaua? Folosiţi o linguriţă de desert cu cafea, pentru o persoană. Adăugaţi apă fierbinte, amestecaţi încet şi lăsaţi-o să stea trei-patru minute. Filtraţi totul printr-o sită măruntă.
Dacă este bine filtrată, cafeaua are mai multă textură. Încercaţi sortimentul mediu French roast, sud-american sau indonezian. Sau puteţi să o preparaţi în stilul american, din cafea instant şi apă fierbinte.

Cum se păstrează cafeaua

Cafeaua este un produs care se poate învechi. Există o anumită limită de valabilitate, dar cel mai bine este să cumpăraţi des, în cantităţi mici.
Cafeaua măcinată va rezista cel mai bine într-un vas acoperit pe timpul nopţii. Într-un pacheţel vidat va rezista mai mult de un an.
Nu păstraţi cafeaua în frigider, deoarece îi va fi afectată calitatea prin condensare. Boabele pot fi păstrate şi într-un recipient la rece. Clătiţi din când în când vasul în care le ţineţi, pentru că uleiul din cafea se acreşte.
Nu păstraţi cafeaua lângă ceai, deoarece ceaiul se va colora. Boabele verzi păstrate într-un săculeţ aerisit vor rezista mai multe luni.

De ce nu o cafea cu suc de maracuja, lămâie sau zmeură? Posibilităţile de combinare sunt limitate doar de gusturile fiecăruia. Dar cum nu puteţi şti ce vă place până nu încercaţi, testaţi o cafea în care să adăugaţi sucuri de fructe. Merge cel mai bine cu gheaţă şi frişcă deasupra.

Fruit Cup 1

80 ml suc natural de portocale
60 ml suc natural de ananas
40 ml zeamă de lămâie
20 ml suc de rodii
3 cuburi de gheaţă
1 felie de portocală
1 cireaşă de cocktail
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Totul se amestecă într-un shaker. Se toarnă în pahar şi se ornează cu o cireaşă.

Fruit Cup 2

80 ml suc natural de maracuja
40 ml suc natural de ananas
40 ml zeamă de lămâie
20 ml suc natural de portocale
20 ml suc de rodii
1 bucată de ananas
1 cireaşă de cocktail
1 frunză mică de melisă
3 cuburi de gheaţă
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se amestecă totul într-un shaker. Se ornează băutura cu ananas, cireaşa şi cu frunza de melisă.

Alabama Fizz

60 ml gin
sucul de la 1/2 lămâie
1 linguriţă zahăr pudră
1 cană mică espresso

Se amestecă bine, în shaker, împreună cu gheaţă pisată şi se toarnă într-un pahar înalt. Se decorează cu două frunze proaspete de mentă.

Mai adăugaţi şi o picătură de sherry cafelei. Nu-i aşa că ceva nou începe să se producă în preferinţele dumneavoastră?

Andalusia

45 ml sherry sec
20 ml coniac
20 ml rom
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se amestecă bine, în shaker, împreună cu gheaţă pisată.
Se serveşte într-un pahar de cocktail.

Almond coffee

20 ml Amaretto
15 ml lichior Cremă Maro de Cacao
240 ml cafea fierbinte
zahăr după gust

Se toarnă toate într-o ceaşcă fierbinte.
Se adaugă deasupra frişcă şi ciocolată rasă.

Amaretto

45 ml Amaretto
15 ml suc de lămâie
1 cană mică espresso
zahăr după gust
Se toarnă toate într-un pahar înalt, plin cu gheaţă.

Înlocuitorii cafelei sunt produse de origine vegetală, supuse unui tratament asemănător cafelei şi care servesc ca substitute pentru aceasta. Ele nu conţin elementele caracteristice cafelei, cafeolul şi cofeina, având totuşi în compoziţie alte substanţe aromate. Din punctul de vedere al compoziţiei, înlocuitorii de cafea se pot împărţi în cinci grupe, şi anume:

- înlocuitori care au la bază produse ce conţin insulină: cicoare, păpădie, napi;
- înlocuitori care au la bază produse bogate în zaharuri: smochine, morcov, sfeclă, coajă de pepene, dude, roşcove;
- înlocuitori care au la bază produse ce conţin amidon: ghindă, castane, orz, ovăz, secară etc.
- înlocuitori care au la bază produse bogate în grăsimi: seminţe de struguri, jir, migdale, arahide, bame, curmale, alune;
- înlocuitori care au la bază produse bogate în proteine: soia, năut, fasole.

Nu-i aşa că simplul cuvânt „înlocuitor" vă aduce aminte de mirosul bine cunoscutului „nechezol"? Unele bătrâne cafegioaice i-au rămas încă fidele. Şi chiar sunt convinse că ghicitul în cafea natural este la fel de „malefic" ca şi capitalismul.

Café Zurich

45 ml lichior de anason
45 ml coniac
45 ml Amaretto
cafea fierbinte
1 linguriţă miere
frişcă

Se toarnă ingredientele (mai puţin cafeaua şi mierea) într-o ceaşcă de cafea. Se adaugă cafeaua şi se amestecă bine, după care se adaugă mierea şi se repetă operaţia. Se decorează cu frişcă.

California Driver

30 ml votcă
90 ml suc de portocale
90 ml suc de grepfrut
1 cană mică espresso
miere după gust

Se amestecă ingredientele într-un pahar înalt plin cu gheaţă.

Fog Cutter

45 ml rom alb
15 ml coniac
15 ml gin
30 ml suc de portocale
3 linguri suc de lămâie
1½ lingură sirop de migdale
1 linguriţă sherry
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se amestecă bine (mai puţin sherry-ul), în shaker împreună cu gheaţa pisată. Se serveşte într-un pahar de cocktail şi se adaugă sherry.

Geisha

60 ml Bourbon
30 ml sake
2 linguriţe sirop de zahăr
1½ lingură suc de lămâie
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se amestecă bine în shaker împreună cu gheaţă pisată. Se serveşte într-un pahar de cocktail.

Gentle Ben

30 ml votcă
30 ml gin
30 ml tequila
suc de portocale
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se toarnă votca, ginul şi tequila peste gheaţă într-un pahar înalt. Se adaugă espresso şi sucul de portocale, apoi se amestecă. Se decorează cu o felie de portocală şi o cireaşă.

DESPRE CAFENELE...

600 de ani a durat până când oamenii au învăţat cum se bea în mod plăcut o ceaşcă de cafea. Aşa au apărut şi cafenelele... Prima s-a deschis în Cairo prin anul 1550. Cafeaua a devenit rapid un pretext pentru a pune la cale diverse jocuri politice, iar cafenelele au devenit locuri de subversiune. Ceva mai târziu, în câteva oraşe din Orientul Mijlociu cafenelele au fost contestate şi închise. Dar cel mai periculos atac asupra băutorilor de cafea a fost cel al marelui vizir de Constantinopole în jurul anului 1600. Cei mai înverşunaţi protestatari au fost cusuţi în saci de piele şi aruncaţi în Bosfor.
În Londra, cafenelele au devenit repede un fel de universităţi, unde plăteai un penny ca să intri şi doi penny pentru cafea şi ziar. Erau locuri în care puteai găsi ultimele ştiri şi, puţin mai târziu, cafenelele de aici au devenit un fel de centru de monopol al ziarelor.

În Statele Unite povestea este cu totul alta. Partidul Cafelei din Boston a zis un nu răsunător consumului de ceai. Apoi, unii protestatari într-o noapte de decembrie a anului 1773 au aruncat în ocean 340 de cutii de ceai, crezând că astfel va creşte consumul naţional de cafea.
În ceea ce priveşte Franţa, cafenelele au început să se înmulţească odată cu venirea din Sicilia a lui Francisco Procopio. La sfârşitul secolului al XVIII-lea, acesta văzând succesul cafenelelor vieneze, a deschis propria sa cafenea numită Café Procope. Aici puteai să cumperi atât cafea, cât şi şerbeturi sau băuturi alcoolice. Mai mult, puteai să citeşti ziare sau să joci şah.

Cofeina era combustibilul care dădea lumină gândurilor şi argumentelor. Şi nu este de mirare că unele revoluţii bine-cunoscute au fost puse la cale în cafenele...

Cafenele renumite...

Plănuiţi o excursie la Paris sau Veneţia? Nu rataţi una dintre cafenelele unde s-a scris istoria. Din fotoliul pufos al unei cafenele de lux, lumea se vede mică în contrast cu suma măricică pe care o veţi scoate din buzunar.

În Veneţia, cafeneaua *Florian* – deschisă în 1720 de către Floriano Francesconi în piaţa San Marco – este poate cea mai veche şi mai celebră dintre toate. Devine rapid locul de întâlnire a nobililor veneţieni, ambasadori, comercianţi străini, oameni de stat, doamne de rang înalt şi oameni obişnuiţi. Saloanele au fost frecventate de nume istorice: Chateaubriand, Goethe, Musset.
Quadri – se deschide în 1725, în aceeaşi piaţă, având o vedere deosebită către catedrală. Devine cea mai aristocratică din acea vreme. Prin sălile sale au trecut: Liszt, Wagner, apoi mai târziu Ducele şi Ducesa de Windsor, Hemingway, Cocteau, Dali, Sartre, preşedintele Pompidou.

O cafenea devenită apoi celebră apare şi la Roma. *Café Grec* – aproape de Piazza di Spagna, pe strada Via Condotti, a fost fondată în 1760 de un grec. Era frecventată de personalităţi ca: Gogol, Schopenhauer, Berlioz, Stendhal, Beaudelaire, Wagner, Liszt, Anatole France şi bineînţeles de artişti italieni: Leopardi, Salvadore di Giacomo, Nino Costa...

Cea mai veche cafenea din Paris, *Café Procope* merită o atenţie specială deoarece funcţionează şi azi. Înfiinţată la 1686, este o adevărată enciclopedie istorică. Beaumarchais a aşteptat aici la 27 aprilie 1784 primirea pe care publicul a făcut-o primei reprezentaţii la „Nunta lui Figaro", jucată la Odeon. Istoria cafenelei povesteşte despre Musset, George Sand, Teophile Gautier, Balzac sau despre Gambetta.

Tot la Paris, între istorie şi contemporaneitate veţi găsi şi alte cafenele celebre:
Le Café Corazza – deschisă la 1787, a fost cartierul general al iacobinilor, frecventată de Barras, Bonaparte ... Localul dispare în 1914.

Le Café du Caveau – creată în 1784, a fost locul unde se înfruntau partizanii muzicianului Gluck, susţinuţi de Maria-Antoaneta şi cei ai italianului Puccini.
Le Café Février – avea la subsol un bordel. La etajul superior era o sală de jocuri de noroc, cea mai căutată din Parisul acelor timpuri.

Bulevardul Montmartre...
Le Café Madrid – la numărul 6, înfiinţată înainte de căsătoria lui Napoleon al III-lea, a fost în vogă începând cu 1872. Clientela era formată din comedianţi, artişti, jurnalişti şi scriitori (Gambetta, Baudelaire).

Bulevardul Montparnasse...
La Coupole – deschisă în 1927, la numărul 102, pe locul unui vechi şantier de cărbune şi lemn, era locul de întâlnire a lui Aragon şi Elsa Triolet (1928).

Puţină teorie despre cofeină şi gust...

Acţiunile cu efect terapeutic ale cofeinei sunt: capacitatea de a stimula sistemul nervos central, producere a diurezei la nivelul rinichilor, efectul stimulator asupra miocardului şi relaxarea anumitor formaţiuni musculare netede, în special arterele coronare şi bronhiile.
Cofeina este un stimulent puternic al sistemului nervos central. La nivelul scoarţei cerebrale, cofeina produce un flux mai rapid şi mai limpede de idei, reducând somnolenţa şi oboseala. Se poate susţine un efort intelectual prelungit sau se poate realiza o foarte bună asociere a ideilor. Activitatea motorie este îmbunătăţită.
Este bine să nu se depăşească cantitatea de trei ceşcuţe de cafea zilnic şi la sfârşit de săptămână să facem cel puţin o zi de pauză. Efectul cofeinei depinde de o serie întreagă de factori: vârsta, obiceiul de a consuma cafea, tutunul, viteza de eliminare a cofeinei din organism etc. Procesul de eliminare este mai rapid la persoanele care beau mai multă cafea faţă de cele care consumă ocazional.

Există şi alte căi de-a te bucura de cafea prin înlăturarea cofeinei. De exemplu, Arabica conţine mai puţină cofeină decât Robusta şi cu cât arborii de cafea cresc la înălţimi mai mari cu atât boabele conţin mai puţină cofeină. Boabele de cafea prăjite mai intens, cu cât au gust mai tare cu atât conţin mai puţină cafeină deoarece s-a pierdut în procesul de prăjire, aşa că preferinţele s-au orientat spre tipul French sau Continental Roasts. Puteţi experimenta şi singuri. Luaţi o cafea cu puţină cofeină (French Columbian sau Indonezian) şi amestecaţi-o cu o cafea de bună calitate.
Aflarea secretelor cafelei poate fi comparată cu o călătorie fără sfârşit. În ultimă instanţă să guşti înseamnă să compari şi să găseşti contrastele.

Se spunea despre Balzac că obişnuia să bea 5-6 cafele pe zi, reţete inventate de el cu gusturi care de care mai ciudate. Dar cel mai mult îi plăcea cafeaua cu rom.

Ice Palace

45 ml rom alb
zeama de la ½ lămâie
10 ml suc de grepfrut
10 ml Maraschino
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se amestecă bine în shaker împreună cu gheaţă pisată. Se serveşte într-un pahar de cocktail.

Income tax

20 ml gin
1 linguriţă vermut sec
1 linguriţă vermut dulce
15 ml suc de portocale
12-15 picături Bitter
1 cană mică espresso
zahăr după gust

Se amestecă bine în shaker împreună cu gheaţa pisată. Se serveşte într-un pahar de cocktail plin cu gheaţă.

Ink street

45 ml whisky
20 ml suc de portocale
20 ml suc de lămâie
1 cană mică espresso
zahăr după gust
Se amestecă bine în shaker împreună cu gheaţă pisată. Se serveşte într-un pahar de cocktail. Se decorează cu o felie de portocală.

Java

30 ml gin
15 ml suc de lămâie
12-15 picături bitter
1 cană mică espresso
zahăr după gust
Se amestecă ingredientele într-un pahar înalt plin cu gheaţă.

Italian Delight

30 ml Amaretto
15 ml suc de portocale
45 ml frişcă
1 cană mică espresso
zahăr după gust
Se amestecă bine în shaker împreună cu gheaţă pisată. Se serveşte într-un pahar de cocktail.

Kappa

30 ml coniac
30 ml lichior cremă de cocos
60 ml suc de ananas
1 cană mică de espresso
zahăr după gust
Se amestecă bine, în blender, împreună cu gheaţă pisată, până se obţine consistenţa dorită. Se serveşte într-un pahar de cocktail.

Unde se mai găseşte cofeină?

Cafeaua este recunoscută în ceea ce priveşte conţinutul de cofeină, dar şi ceaiul, ciocolata şi câteva preparate calmante au în compoziţia lor cofeină. Comparaţi conţinutul de cofeină (mg) într-o ceaşcă (150 ml) de băutură sau în 125 grame de produs: cafeaua normală conţine 115 mg; cafeaua solubilă 65 mg, ceaiul - 40 mg, cola - 18 mg, cacao - 4 mg, ciocolata caldă - 3 mg; cafeaua decofeinizată - 3 mg; ceaiul decofeinizat - 3 mg, ciocolata - 80 mg, ciocolata cu lapte - 20 mg, iar două tablete calmante - 60 mg.

Persoanele care consumă în mod regulat cantităţi mari de cafea (mai mult de cinci ceşti pe zi) realizează adesea că organismul lor s-a adaptat acestor cantităţi, astfel că şi toleranţa la cofeină creşte. Rezultatul este că ei trebuie să-şi mărească consumul pentru ca substanţa să mai aibă efect stimulator. De aici dependenţa...

Afirmaţiile conform cărora cofeina stimulează activitatea sistemului nervos central, creierul şi măduva spinării, se bazează pe foarte puţine informaţii ale sistemului în sine. Existenţa acestui stimul se bazează mai mult pe apariţia efectelor drogului asupra stării şi comportamentului şi se presupune că activitatea creierului este afectată într-o anumită măsură.

Pentru bolnavii de inimă sau de ficat cafeaua fără cofeină este o binecuvântare. Mai puţin apreciată este de către persoanele cu tensiunea mică, cele care au o oarecare dependenţă faţă de „elixirul acţiunii".

LUMEA CAFELEI

Arborele de cafea diferă de la regiune la regiune. Există diferite specii de arbori de cafea şi diferenţe enorme între sol şi climat. Oricum, marii producători aplică o regulă generală a cultivării.
Soiurile de cafea africană sunt aromate şi cu gust foarte clar, cu un nivel bun de aciditate. Este adevărat că Mocha, Kenya şi Tanzania au cam acelaşi gust. Soiurile de cafea din America de Sud şi Centrală sunt mai moi, suave şi elegante. Cele indoneziene sunt însă cele mai bune din lume. Au un gust foarte bogat, fiind cele mai exotice, cu arome de tutun afumat şi mirosuri tropicale. Au o aromă suficient de puternică pentru a fi combinate cu lapte şi de asemenea un echilibru bun al acidităţii.

Mulţi cultivatori de cafea sunt pur şi simplu fermieri care produc în cantităţi mici, cel mai adesea unindu-se cu ceilalţi cultivatori pentru a vinde brokerilor şi proprietarilor de mori de cafea. Există câteva plantaţii de cafea foarte întinse, asemănătoare celor de ceai din Darjeeling sau Assam.
Cafeaua Arabică vine din Yemen şi este cafeaua de cea mai bună calitate.
Cafeaua Robusta vine din Congo şi este o cafea de calitate nu prea bună, dar marele avantaj este că o găseşti mai peste tot şi creşte foarte uşor. Poate fi combinată pentru a produce cafeaua instant.
Duritatea cafelei este una dintre calităţile la care se uită un specialist, deoarece cu cât bobul este mai dur cu atât este mai bun, şi cu cât cafeaua creşte la altitudini mai mari cu atât aceasta este mai bună. Un cumpărător de cafea poate fixa preţul după altitudinea la care a fost cultivată cafeaua. Pentru consumatori cea mai bună cale este să întrebe un vânzător şi să înveţe degustând diferite tipuri de cafea.

Producătorii de cafea

Cei mai mari producători de cafea îi găsim în: Brazilia (produce în mare parte Arabica şi ceva Robusta), Columbia (Arabica), Mexico (Arabica), Indonezia (Robusta) şi India (Robusta, Arabica). Dintre ceilalţi producători de cafea mai putem nominaliza Camerun, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Salvador, Kenya, Coasta de Fildeş, Uganda şi Zair. Nu am menţionat printre marii producători Vietnamul, despre care sunt necesare câteva cuvinte în mod special.

Întâi de toate, Vietnamul, după cum consideră unii specialişti, este „capul relelor" pe piaţa cafelei. Exporturile masive de cafea (Robusta) din această ţară, unde este înregistrat cel mai mic cost al ei, au contribuit în mare parte la scăderile de preţuri pomenite mai sus. Aceasta este prima veste. Şi ca orice veste are o parte „bună" şi una „rea": bună pentru consumatori şi tristă pentru producători.

Până în 1986, provincia Daklak, principala zonă vietnameză de cultivare a cafelei, avea plantate cu arbori de cafea mai puţin de 30 mii de hectare. În acel an, datorită asistenţei tehnice a Germaniei de Est au fost puse bazele unor plantaţii moderne de cultivare a cafelei. Astăzi plantaţiile ating o suprafaţă de 250 mii de hectare. În ultimii doi ani, Vietnamul şi-a dublat produsul de boabe de cafea reuşind astfel să surclaseze cea de-a doua supraputere, Columbia. Proverbul „să nu faci azi ceea ce oricum vor face mâine nemţii" era mai adevărat ca niciodată.

Tort diplomat cu cafea

Pentru blat: 70 g făină, 20 g cacao, 80 g zahăr, 3 ouă, 15 g unt, 1 pacheţel zahăr vanilat
Pentru crema de cafea: 3 gălbenuşuri, 80 g zahăr, ¼l lapte, 20 g făină, zahăr vanilat, 2 linguriţe cafea solubilă
Pentru sirop: ¼ l apă, 125 g zahăr, 10 g cafea solubilă
Pentru decor: 2 dl frişcă, 50 g ciocolată cu lapte rasă, 1 linguriţă cafea

Mod de preparare

Blatul: Ouăle şi zahărul se amestecă cu mixerul într-un vas până se obţine o cremă spumoasă.
Se adaugă treptat făina, cacaua şi zahărul vanilat, amestecând uşor cu o lingură de lemn. Se încorporează untul.
Se toarnă compoziţia într-o formă de chec cu capacitatea de un litru, unsă cu unt şi tapetată cu făină, se pune în cuptorul preîncălzit la 180 grade şi se coace timp de 30-40 minute.
Se lasă să se răcească şi se taie în lung, în trei straturi orizontale.

Crema: Se toarnă laptele într-un vas, se adaugă puţin câte puţin cafeaua solubilă şi se încălzeşte.
Într-un alt vas se freacă gălbenuşurile cu zahărul până se obţine o compoziţie cremoasă, se adaugă făina şi zahărul vanilat şi se toarnă treptat laptele fierbinte. Se fierbe amestecând continuu timp de 7-8 minute. Se ia de pe foc şi se lasă la răcit.

Siropul: Se pune apa într-un vas, se adaugă zahărul, se fierbe la foc moderat timp de un minut, apoi se adaugă cafeaua solubilă, se ia de pe foc şi se lasă să se răcească.

Se însiropează blatul, se întinde crema cu o spatulă, se adaugă al doilea blat însiropat şi apoi cremă, apoi al treilea blat peste care se întinde restul de cremă. Se ţine la frigider timp de două ore. Înainte de momentul servirii se acoperă cu frişcă, iar deasupra se rade ciocolată.

Prăjitura ideală lângă o cafea de calitate? Bineînţeles o trufă pufoasă de cafea. S-ar putea să vă facă în cele din urmă să mai adaugaţi puţin zahăr băuturii dumneavoastră preferate, dar gustul ei ar putea salva din anonimat orice cafea mediocră.

Trufe de cafea

1 ceaşcă alune
1 ceaşcă napolitane cu vanilie sfărâmate
1 ceaşcă chipsuri de ciocolată
½ ceaşcă cafea tare
2 linguri lichior
½ ceaşcă cacao
½ ceaşcă zahăr

Într-un castron amestecaţi alunele, napolitanele, chipsurile şi cafeaua. Puneţi pe foc mic, continuaţi să amestecaţi până când ciocolata se topeşte. Răciţi apoi totul la temperatura camerei, până când ciocolata este tare. Într-un alt bol amestecaţi cacaua şi zahărul. Din amestecul de mai sus formaţi trufele, ca nişte bile, de mărimea unei nuci. Daţi-le prin cacao şi zahăr şi puneţi-le la frigider.

Din Sumatra până în Insulele Bali

Cele mai bune cafele din Sumatra sunt Ankola, Blue, Lintong şi Mandeheling, toate cultivate pe soluri vulcanice, în nord. Sunt moi, dulci şi intense, fără gustul de alune al cafelelor columbiene.
Dar şi o curiozitate din Sumatra: o mică pisică sălbatică, luak-ul, mănâncă fructe de cafea. Digeră miezul fructului, dar nu şi boabele care sunt adunate mai târziu. Teoretic, aceste cafele pot fi găsite şi în alte locuri din lume unde animalele mănâncă fructul, dar cafeaua Kopi Luak a devenit totuşi cea mai cunoscută.

Insulele Java ocupă un loc special pe harta producătorilor de cafea. Aici se cultivă una dintre cele mai bune cafele din lume. Are boabele lungi şi plate, prea mari pentru a se prăji tare. În vremurile trecute era ţinută mult timp în magazii pentru a se maturiza, pentru că trecerea timpului o făcea să-şi piardă aciditatea şi să capete mai multă dulceaţă, pentru a se numi în final Brown Java. Astăzi boabele se depozitează în gropi subterane, ceea ce ajută la dezvoltarea unei arome mature şi bogate.

Insulele Bali, începutul mileniului 3. Există aici un colţişor romantic unde tufele de cafea atârnă pe pantele foştilor vulcani, printre rămăşiţele pădurii. Există mai multă cafea Robusta în zonele mai joase, dar cantităţile mici de Arabica de pe dealuri dau un amestec puternic şi negru.

Alte trufe cu alune

100 g unt
150 g zahăr pudră
3 gălbenuşuri
2 linguri cafea solubilă
50 g alune prăjite
50 g cacao

Se freacă zahărul cu gălbenuşurile şi cafeaua solubilă circa 10 min. Se încorporează untul şi alunele decojite şi pisate. Se dă crema la rece, până se întăreşte, apoi se desprind cu o linguriţă bulgăraşi de cremă, care se tăvălesc prin cacao, după care se pun la rece.

Spumă de cafea

200 ml frişcă
2 linguri lapte
6 linguri zahăr
4 albuşuri
1 linguriţă cacao
2 linguri cafea espresso sau 2 linguriţe ness

Se bate bine frişca cu laptele. Se bat albuşurile spumă împreună cu zahărul. Se încorporează apoi frişca, cacaua şi cafeaua, după care se lasă spuma la rece.

Cremă de cafea

200g unt
1 ceaşcă cafea concentrată
8 linguri zahăr
4 gălbenuşuri
200 ml frişcă
migdale

Se freacă untul spumă, apoi se încorporează, puţin câte puţin, cafeaua. Se adaugă zahărul şi, pe rând, cele 4 gălbenuşuri, amestecând continuu. Se mai pot adăuga migdale, nuci sau alune (facultativ), toate tăiate mărunt.

Gustul final al cafelei îl dau amestecurile

Există o lungă tradiţie a cafelelor amestecate. Pentru a menţine preţurile mici, cel mai adesea se amestecă cafeaua Arabică cu boabele mai ieftine de Robusta. Acest lucru se întâmplă şi pentru a crea *un* amestec mai atractiv, făcându-l mai bogat sau mai matur. Amestecurile sunt o problemă importantă pentru comercianţii care caută să-şi creeze propriul stil. Kenya, Columbia şi Costa Rica sunt candidate importante în concurenţa amestecurilor şi pot combina bine cafele puternice cum sunt Mocha şi Java.

Puteţi experimenta şi singuri diverse amestecuri de cafea. Nu este recomandat să amestecaţi mai mult de trei tipuri, deoarece gustul ar putea deveni nedesluşit.

Cremă Mocca

2 linguriţe cafea
4 linguri cacao
4 ouă
100 g unt
5 linguri lapte
6 linguri zahăr

Se amestecă bine cacaua, cafeaua şi laptele şi se pune vasul la foc mic, amestecând continuu. Se lasă compoziţia să se răcească puţin, după care se adaugă gălbenuşurile unul câte unul şi zahărul, amestecând continuu. Se încorporează untul la temperatura camerei. Se bate crema cu telul, apoi se încorporează albuşurile bătute spumă. Crema poate fi servită şi ca atare, ornată cu nuci, migdale sau frişcă.

Rulada cu cremă Mocca

Pentru blat: 6 ouă, 6 linguri zahăr pudră, 6 linguri făină, sare
Pentru cremă: 4 gălbenuşuri, 2 linguri zahăr, 1 lingură făină, 1 ceaşcă lapte, 1 ceaşcă cafea concentrată, 1 lingură unt

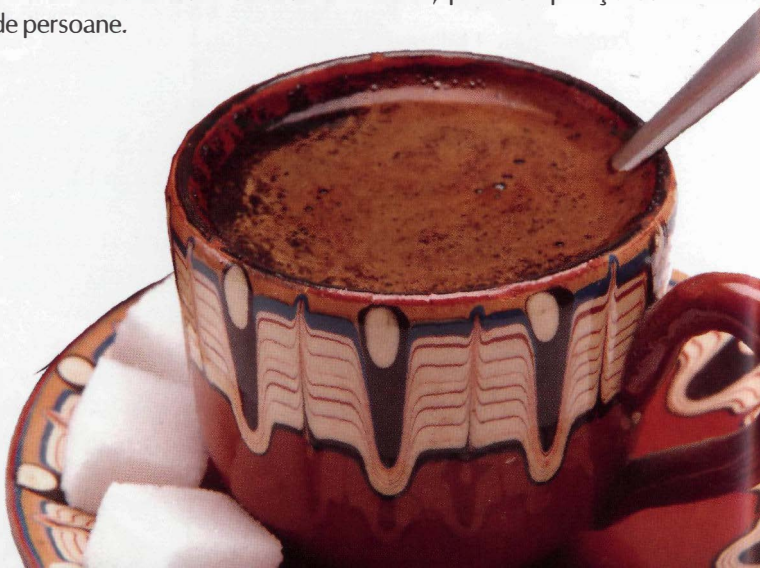
Blatul: Se freacă spumă gălbenuşurile cu zahărul, apoi se adaugă făina, puţin câte puţin, şi se încorporează albuşurile bătute spumă cu puţină sare.
Se toarnă compoziţia într-o tavă unsă cu ulei şi se coace la foc potrivit. Se răstoarnă apoi blatul pe un şervet, se rulează şi, după răcire, se unge cu cremă.

Crema: Se freacă spumă gălbenuşurile cu zahărul, se adaugă făina şi laptele şi se fierbe compoziţia pe bain-marie, amestecând continuu, până capătă consistenţă.

Aroma cafelei pe piaţa românească

Consumatorii de cafea naturală beau în medie 1,9 ceşti pe zi, în timp ce consumatorii de cafea instant şi capuccino consumă în medie 1,4, respectiv 1,3 ceşti pe zi.

Cafeaua naturală se bea cu predilecţie dimineaţa (93,4% dintre consumatorii de cafea naturală), consumul de capuccino este relativ echilibrat de-a lungul zilei. Cafeaua instant ocupă din acest punct de vedere o poziţie intermediară, cu un consum relativ ridicat dimineaţa (68,6%), dar semnificativ la prânz şi după-amiaza (28,1%, respectiv, 21,7%). Prin comparaţie cu celelalte categorii de vârstă, consumul de cafea naturală este polarizat dimineaţa la persoanele în vârstă (peste 45 ani) şi este mai mare după-amiaza la persoanele cu vârsta medie (31-45 ani) şi seara la persoanele tinere (cu vârsta sub 30 ani). Studiul mai relevă faptul că persoanele cu educaţie superioară şi cu venituri medii şi mari consumă în mai mare măsură cafeaua fără zahăr, prin comparaţie cu celelalte grupe de persoane.



Madrid

Pentru aluat: 1 pachet margarină, 2 căni cu vârf făină, 6 linguri zahăr pudră, 5 gălbenuşuri, 1 praf de copt
Pentru cremă: 10 linguri zahăr pudră, 5 albuşuri, 15 linguri nucă, 1 lingură ness

Aluatul: Margarina, făina, zahărul pudră şi gălbenuşurile se pun pe o planşetă, se amestecă şi se frământă bine. Se întinde o foaie de o jumătate de centimetru grosime, care se pune într-o tavă unsă cu puţină margarină şi se coace pe jumătate.
Crema: Zahărul pudră, albuşurile, nuca măcinată şi nessul se pun într-un vas şi se bat cu telul, pe baie de aburi până când crema capătă consistenţă.
Se toarnă umplutura peste foaia de aluat coaptă pe jumătate, se întinde uniform, apoi se dă tava la cuptor.
Se lasă să se răcească, apoi se taie felii.

BOrgia

6 ouă, 10 linguri făină, 8 linguri zahăr, 3 linguri ness, 1 linguriţă coajă rasă de lămâie, 1 linguriţă esenţă de rom, 2 pliculeţe zahăr vanilat, 2 linguri apă, 1 cană lapte, 200g unt sau margarină, 1 lingură ulei, 1 pliculeţ praf de copt

Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Albuşurile se bat spumă împreună cu zahărul, care se adaugă treptat. Gălbenuşurile se freacă bine cu uleiul, apa, zahărul vanilat şi coaja rasă de lămâie, după care se adaugă la albuşurile bătute spumă. Făina se încorporează puţin câte puţin, amestecând continuu.
Compoziţia obţinută se toarnă într-o tavă unsă cu ulei şi se coace la temperatură potrivită până când se rumeneşte.
Se prepară un sirop de cafea astfel: se topeşte untul la foc mic şi se adaugă laptele, nessul şi esenţa de rom, amestecând bine.
Prăjitura se însiropează, se porţionează şi se lasă să se răcească.

Ştiaţi că...

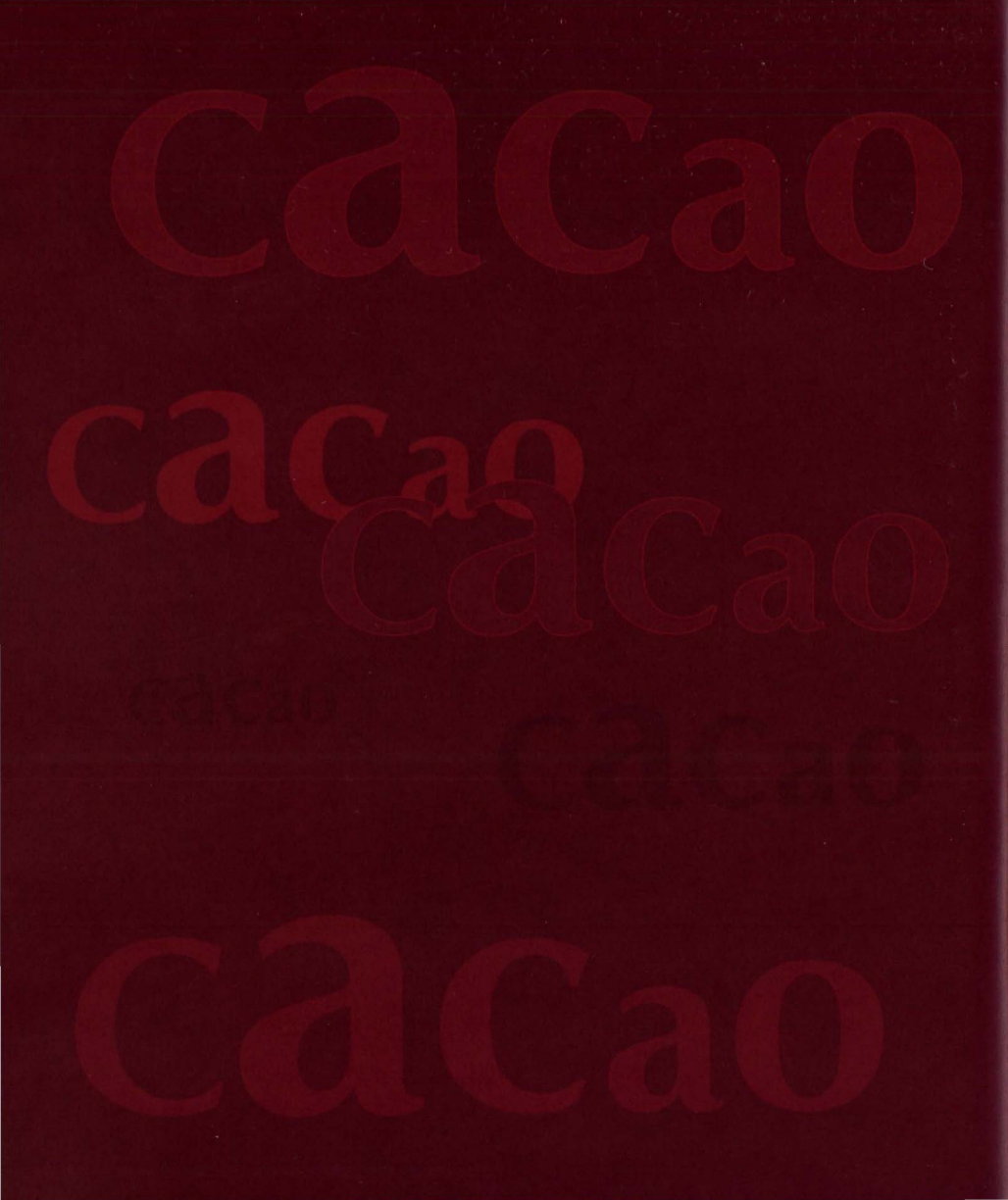
- pentru a obţine un espresso sunt necesare 42 de boabe de cafea?

- Mr.G. Washington, un englez ce trăia în Guatemala, a inventat în 1906 cafeaua instant?

- numele „capuccino" vine de la ordinul religios al Capucinilor (secolul al XVI-lea), călugări ale căror glugi erau numite capucine?

Ştiaţi că un espresso are mai puţină cofeină decât o ceaşcă de cafea?

O ceaşcă de cafea fiartă are aproximativ 115 mg de cofeină, un espresso (filtru) aproape 80 mg, în timp ce o cafea instant are 65 mg de cofeină. Cafeaua decofeinizată nu este în totalitate fără cofeină, conţinând de fapt 3 mg de cofeină. O cutie de Coca-Cola are aproape 23 mg de cofeină, Pepsi Cola 25 mg, Mountain Dew 37 mg. Ceaiul puternic are aproximativ 40 mg de cofeină, în timp ce 50 g de ciocolată conţine 20 mg cofeină.


cacao
cacao
cacao
cacao
cacao
cacao

Arborele de cacao

Drumul boabelor de cacao are istoria sa, iar această istorie transcede secolele, lăsând în urmă ceva din parfumul discret şi senzual ce învăluie azi o ceaşcă de ciocolată, servită într-o dimineaţă perfectă de weekend.

După cum credeau mayaşii, zeul suprem, Quetzalcoatl, a răpit arborele de cacao din Ţara Soarelui şi l-a adus oamenilor pe pământ. Zeul a băut licoarea preparată din boabele magice de cacao şi şi-a pierdut capul. Supărat, a ars toate palatele, a îngropat toate comorile şi a transformat arborele de cacao într-unul nefertil. Apoi a plecat şi a promis că va reveni într-o zi. De atunci boabele de cacao au reprezentat pentru mayaşi un fel de paradis pierdut, iar arborii au fost ocrotiţi în speranţa că vor rezista până la întoarcerea zeului.

Cât despre azteci, o legendă spune că una dintre cele mai bogate prinţese ale timpului, având o comoară extrem de valoroasă a fost atacată într-o noapte de tâlhari. Ea a refuzat să le spună acestora unde se află comoara şi a fost ucisă. Din sângele ei a crescut un arbore de cacao, cu fructe amărui ca şi suferinţa din dragoste, tari precum virtutea şi roşii ca sângele prinţesei. Mai târziu, acest arbore a fost considerat de azteci un omagiu adus zeului Quetzalcoatl, reprezentând fidelitatea prinţesei faţă de soţul ei.

Pasiunea pentru ciocolată îşi are originile în peninsula Yucatan, unde mayaşii au emigrat în jurul anului 600, dezvoltând în acelaşi timp cele mai vechi plantaţii de cacao. În acele timpuri, boabele de cacao făceau parte din procesiunea care avea loc la botezul nou-născuţilor, dar şi din ofrandele adresate zeilor, în cadrul ritualului de invocare a ploii.
În unele zone erau folosite şi ca mijloc de plată sau ca unităţi de calcul. Cei care aveau multe boabe erau consideraţi oameni bogaţi, iar dacă le mai şi prisoseau făceau din ele o băutură care le dădea înţelepciune şi putere.

Cristofor Columb

Acum 500 de ani, europenii nu cunoşteau încă gustul ciocolatei. Cristofor Columb a fost cel care, în 1502, a descoperit cacaua, în insula Guanaja, lângă Honduras. A văzut că băştinaşii acordau valoare comercială boabelor de cacao, a gustat băutura făcută din acestea, dar nu a fost interesat de această „delicatesă" a timpurilor. Nu ştia că descoperise, pe noul continent, băutura care mai târziu avea să cucerească toată planeta.
Dar ce spune Bartholomeo, fratele lui Columb, în jurnalul său? „Boabele astea de cacao sunt chiar sacre. Am acostat pe insula Guanaja şi am văzut o pirogă în care se aflau câţiva băştinaşi ce transportau cu mare grijă vase cu boabe de cacao. Unul dintre aceste vase s-a spart şi câteva boabe au căzut în ocean. Toţi au sărit în apă, încercând să le recupereze de parcă şi-ar fi pierdut un ochi."

În 1519, Herman Cortez a plecat cu 700 de supuşi să cucerească Lumea Nouă, descoperindu-i şi el pe azteci şi băutura lor sacră. Regele Montezuma l-a primit ca pe un zeu, deoarece sosirea lui coincidea cu anunţata venire pe pământ a lui Quetzalcoatl. Spaniolii au fost serviţi cu „xocoatl", o băutură pe atunci amară, făcută din boabe de cacao pe care însă au considerat-o „bună de dat la porci". Nu era departe de adevăr, deoarece reţeta aztecă cuprindea tot felul de mirodenii, inclusiv cantităţi mari de chilli. Noroc că puţin mai târziu, preoţilor din Oaxaca le-a venit ideea să înlocuiască ardeiul iute cu zahărul şi să adauge puţină vanilie. Inventaseră fără să ştie ciocolata.

Despre Montezuma se spunea că, fără îndoială, deţine mai multe boabe de cacao decât oricine altcineva şi că bea ciocolată înainte de a se întâlni cu iubitele lui din harem. Era convins că această băutură este cel mai puternic afrodisiac.

În 1524, Cortez expediază primul cargou cu cacao la curtea regelui Carol Quintul. Acestuia îi va plăcea la nebunie noua descoperire, ca rezultat a extins plantaţiile şi a pus impozite pe producţia de cacao. Apoi, devenit guvernator al Mexicului, în 1528, a transformat cacaua într-o monedă de schimb pentru comerţul spaniol. Un sclav valora 100 de boabe, un iepure 10, iar cu numai alte câteva boabe puteai cumpăra 2-3 kilograme de fructe exotice (avocado, mango etc).
Într-o scrisoare adresată familiei, un alt conchistador, Hernando de Oviedo y Valdez, scria că „banii cresc în copaci".

Vremea trecea, iar conchistadorii constatau cu surprindere că ciocolata, pe care le-o dădeau aztecii provoca senzaţii de oboseală, ameţeală şi confuzie. Nu ştiau că băştinaşii preparau băutura cu ciuperci halucinogene, bune pentru creşterea forţei şi a agresivităţii.

La începutul secolului al XVII-lea, spaniolii au extins plantaţiile de cacao şi în America Centrală. Febra cultivării arborelui de cacao a cuprins până la urmă şi Amazonia braziliană. Comerţul din America de Sud se baza în principal pe producţia şi transportul boabelor de cacao spre consumatorul principal, Noua Spanie. La rândul ei, aceasta făcea comerţ cu Spania europeană, obţinând în schimbul boabelor de cacao produse de manufactură şi alimente. Acest circuit comercial al boabelor de cacao asigura supravieţuirea a numeroşi intermediari: cărăuşi, negociatori şi chiar piraţi. Abia în 1606, Antonio Carletti, un negustor italian, a reuşit să spargă monopolul spaniol al comerţului cu ciocolată.

Arborele de cacao

Arborele de cacao (Theobroma cacao, theobroma: „mâncarea zeilor", în limba greacă) este originar din America Centrală şi de Sud. Astăzi, este cultivat în jurul ecuatorului şi poate fi găsit în Caraibe, Africa, Asia de Sud-Est, precum şi în insulele din Pacificul de sud: Samoa, Noua Guinee.

Există trei tipuri principale de arbori de cacao:

Tipul Forastero – cel mai cunoscut; reprezintă aproximativ 90% din producţia mondială de boabe de cacao.
Tipul Criollo – ale cărui boabe sunt rare şi foarte apreciate; aroma şi delicateţea specifice acestor boabe, le fac să fie foarte căutate de către cei mai buni producători de ciocolată.
Tipul Trinitario – este o încrucişare între tipurile Criollo şi Forastero.

CACAUA ÎN EUROPA

Încet dar sigur, cacaua a început să depăşească frontierele lumii spaniole. În Franţa a ajuns în 1615, datorită lui Aneide, fiica regelui Spaniei şi soţia lui Ludovic al XIII-lea. Mai târziu, noua băutură se impune la curtea regelui Franţei, graţie pasiunii Mariei Theresa, soţia lui Ludovic al XIV-lea. Apare şi o cochetă fabrică de ciocolată, în orăşelul francez Bayonne. Gustul pentru cacao se dezvoltă, iar micuţul arbore începe să prindă rădăcini în Anglia, Franţa, Olanda şi Portugalia, care încep să înfiinţeze plantaţii în propriile colonii.

Ciocolata, îndulcită după reţeta spaniolă, făcea senzaţie, devenind în multe ţări monopol de stat şi fiind consumată de persoanele înstărite. Pe vremea aceea, cacaua şi zahărul erau încă produse de import, foarte scumpe, consumul lor fiind, prin urmare, un simbol al puterii şi bogăţiei.

Primul magazin de ciocolată a fost deschis la Londra, de către un francez. Preţul cu care o vindea, 10-15 şilingi, era considerat o sumă exorbitantă accesibilă numai elitelor. Oviedo, un istoric spaniol nota: „ Este pur şi simplu ca şi cum ai bea banii". Puţin mai târziu, în 1659, David Chaillou deschidea prima fabrică de ciocolată la Paris.
Entuziasmul creştea, iar unii medici începeau să prescrie ciocolată pentru diferite afecţiuni. Un tratat semnat de Christofer Ludwig Hoffman amintea că însuşi cardinalul Richelieu a urmat un astfel de tratament.
Până spre sfârşitul secolului al XVII-lea ciocolata nu a fost consumată decât sub formă de băutură. Abia în 1674, se fabrică, la Londra, prima bucată de ciocolată sub numele de „ chocolat en boudins a l'espagnole". De-abia acum încep într-adevăr să se impună tabletele şi prăjiturile de şi cu ciocolată.

Madame de Sevigne a fost una dintre adeptele înfocate ale acestei băuturi exotice, extrem de des consumată în saloanele aristocraţiei europene. O mică bârfă a timpului spune că a băut atât de multă ciocolată în timpul sarcinii, încât a născut un copil cu pielea maronie.
Chiar şi Marchizul de Sade avea, se pare, un adevărat cult pentru ciocolată, căreia îi atribuia calităţi afrodisiace şi dezinhibitoare. La o petrecere a băut ciocolată cu pudră de cantaridă, totul degenerând mai apoi într-o orgie, în urma căreia a fost obligat să părăsească Franţa, în 1772.

Ciocolata ajunge în SUA, în 1765, adusă de John Hanan care va deschide prima fabrică de profil din ţară, în Dorchester, Massachusetts.

INDUSTRIA CIOCOLATEI

Începutul secolului al XVII-lea a adus cu sine şi extinderea consumului de ciocolată. Astfel, dintr-o băutură rezervată în special adulţilor şi claselor superioare, a devenit un deliciu rezervat copiilor de toate vârstele şi stare socială. Revoluţia industrială, şi cu ea tot arsenalul de tehnologii noi, a transformat visul în realitate. Maşinile cu aburi şi inginerii, care au început să se implice puternic în acest domeniu, au permis realizarea unei producţii de masă. A fost brevetată pudra de cacao, care a îmbunătăţit calitatea produselor şi a proceselor de fabricaţie. În acelaşi timp s-a îmbunătăţit şi logistica transporturilor de ciocolată.

John Hanan a adus din Indiile de Vest primele boabe de cacao în Statele Unite ale Americii. Era în anul de graţie 1765 şi deşi coloniştii nu au acceptat de la început noul produs, valoarea comercială a acestuia i-a determinat să se răzgândească. Astfel consumul de ciocolată a început să fie asociat cu statutul social.
Istoria ciocolatei elveţiene începe la Zürich, în 1813, când Louis Cailler deschide prima fabrică de ciocolată, lângă lacul Geneva, la aproape 122 de ani după ce primarul oraşului adusese prima oară ciocolata în Elveţia. Şase ani mai târziu, Philippe Suchard reuşea să-şi confecţioneze propriile utilaje, care includeau şi primul mixer pentru ciocolată din lume.

În 1828, producătorul olandez de ciocolată Conrad J. Van Houten patenta o metodă ieftină de a extrage grăsimea din boabele prăjite de cacao. Miezul bobului, cunoscut sub denumirea de „nib"(peniţă), conţine în medie 54 % unt de cacao. Presa hidraulică folosită de Van Houten reducea conţinutul de unt la jumătate. Astfel, prin măcinare se obţinea o pudră fină cunoscută sub denumirea de „cacao". Van Houten a tratat pudra cu săruri alcaline

(carbonat de sodiu sau potasiu) pentru ca aceasta să se amestece mai uşor cu apa. Astăzi, acest proces se numeşte „Dutching". Produsul final, ciocolata olandeză („dutch chocolate"), are o culoare închisă şi un gust fin.
În 1875, după ce a inventat laptele pudră, Henri Nestlé s-a asociat cu Daniel Peter, un preparator elveţian de ciocolată. Aşa s-a născut ciocolata cu lapte, preferată astăzi de 80 % dintre consumatori.
Producţia de cacao a crescut vertiginos de la 115 mii de tone în 1900, la aproximativ 2,6 milioane în prezent, motiv pentru care, începând cu 1925, la World Trade Center din New York funcţionează o bursă a ciocolatei. Nu este de mirare, dacă stăm să analizăm evoluţia rapidă a acestui produs extrem de popular, având în spate o industrie atât de profitabilă.

Ciocolata s-a impus pe piaţa americană de-abia în anul 1895, când Milton S. Hershey a început să producă primele Hershey Bars, mici batoane de ciocolată pe care le scotea la un preţ mult mai scăzut. Având concurenţi slabi şi reţete tot mai îmbunătăţite, ciocolata începea să devină un produs popular. În anii care au urmat, americanii au devenit cei mai mari importatori de cacao din lume, cumpărând aproape o cincime din producţia mondială. La capitolul consum, SUA ocupa totuşi locul al zecelea mondial, cu doar 4,5 kg pe an de locuitor, mult sub performanţele elveţienilor, primii clasaţi, cu 9,5 kg anual.

Apariţia pudrei de cacao a facilitat crearea băuturilor din ciocolată şi a făcut posibilă combinarea acesteia cu zahărul şi ulterior, remixarea cu untul de cacao pentru a obţine un produs solid. În 1849, producătorul englez de ciocolată Joseph Storrs Fry a produs, practic, primul baton de ciocolată, din lume .

Noul produs se făcea pe zi ce trece mai bun şi mai gustos, reţetele se îmbunătăţeau continuu, devenind o marfă cu vânzare excepţională. Aşa au apărut şi primii spioni ai ciocolatei. În 1980, un imens scandal de spionaj a ţinut primele pagini ale ziarelor. Despre ce era vorba? Un ucenic de la compania elveţiană Suchard-Tobler a încercat, fără succes, să vândă reţete de ciocolată în Rusia, China sau Arabia Saudită.
Producătorii de ciocolată se bazează astăzi atât pe tehnici tradiţionale, cât şi pe cele mai recente tehnologii. Cultivarea propriu-zisă se face însă şi azi ca în timpurile străvechi. Boabele de cacao sunt culese şi uscate ca acum câteva secole. Prelucrarea industrială se concentrează ulterior pe obţinerea de noi arome sau forme de prezentare.

De la băutura primitivă a triburilor precolumbiene, la cea a elitelor europene şi în sfârşit la batonul de ciocolată pe care-l savurăm astăzi, s-au aşternut secole de istorie, însă atracţia magică şi ireală a boabelor arborelui de cacao produce acelaşi impact asupra micilor sau marilor gurmanzi.

TIPURI DE CIOCOLATĂ

1. Butter Toffee/Old Fashioned Toffee (Caramelă cu lapte): bogată în unt, este unul dintre cele mai vechi tipuri de ciocolată.
Old Fashioned Toffee este caramela obişnuită, îmbrăcată manual în ciocolată şi acoperită cu un strat de arahide.
Butter Toffee este subţire, tăiată sub formă de pătrat şi învelită în ciocolată fără alune.
2. Caramel: este făcut din lapte îndulcit, zahăr şi unt. Caramelul trebuie să aibă aromă şi savoare de lapte şi o textură moale, gumată.
3. Meltaways: are în centru un amestec de ciocolată mixată cu ulei din nucă de cocos, ceea ce-l face să se topească în gură.

4. Coconut Haystacks („Căpiţe de fân" cu nucă de cocos): nuca de cocos este mixată cu ciocolata şi prelucrată manual. Denumirea îi vine de la forma pe care o capătă fânul recoltat cu câţiva ani în urmă. Se topeşte uşor.
5. Turtles („Broscuţe ţestoase"): denumirea este dată de forma lor care imită o broască ţestoasă. Turtles sunt pur şi simplu un depozit de caramel pe un pat de alune şi învelit în ciocolată.
6. Clusters (Ciorchini): se referă la orice produs din ciocolată care nu are un centru şi este făcut în întregime dintr-un amestec din nuci / alune sau fructe, mixate cu ciocolată şi învelite într-un strat de ciocolată.
7. Marshmallow: sunt făcute din gelatină, zahăr şi sirop de cereale(porumb) şi au o textură „de vis".
8. Creams: îşi datorează denumirea texturii cremoase. Sunt fondante (mici boabe de zahăr învelite în sirop); baza fondantă este aceeaşi, diferenţele fiind date de aromă şi culoare.
9. Fudge: are o plăcută aromă de lapte, datorită conţinutului de unt şi lapte; ingredientul principal este zahărul, ceea ce face ca acest tip de ciocolată să fie foarte dulce. Fudge-ul făcut cu lichior de ciocolată este superior celui făcut cu cacao.
10. Truffles (Trufe): conţin frişcă, fondant şi o combinaţie de ciocolată neagră şi ciocolată cu lapte; sunt modelate manual. Trufele au o perioadă de garanţie relativ scurtă.
11. Panned Chocolates and Confection: sunt migdale şi stafide în ciocolată. Stratul exterior de ciocolată este aplicat într-o tigaie. Ultimul strat este unul gumat sau glazurat, care dă bomboanelor strălucire.

POVESTEA CASELOR CELEBRE DE CIOCOLATĂ

CADBURY

Unul dintre copiii lui Richard Tapper Cadbury, un mare bogătaş al vremurilor lui, care se mutase din Birmingham în vestul ţării în 1794, John Cadbury avea doar douăzeci de ani când a deschis primul magazin, în 1824, pe Bull Street, o arteră selectă din Birmingham.

Magazinul era uşă în uşă cu cel de draperii şi mătase, al tatălui său. Pe lângă ceai şi cafea, John Cadbury a adus în magazinul său muştar şi ciocolată de băut, pe care o prepara singur, folosind o mică râşniţă. Cacaua şi ciocolata de băut au fost introduse în Anglia în 1650, fiind un lux pe care şi-l permitea doar elita societăţii engleze. Clienţii magazinului lui John Cadbury erau dintre cele mai prospere familii din Birmingham, pentru că la vremea respectivă numai ei îşi permiteau să bea ciocolată.

În vremea aceea boabele de cacao erau importate din America de Sud şi Centrală, dar şi din Indiile de Vest. Experimentând cu o mică râşniţă de ciocolată, John Cadbury producea diverse tipuri de cacao şi băuturi de ciocolată. Produsele erau vândute concentrate. Clienţii îşi puneau ciocolată fierbinte într-o ceaşcă şi adăugau deasupra lapte sau apă.

Cu timpul a început să investească din ce în ce mai mult în promovare. Prima sa reclamă, care a apărut în Birmingham Gazette, pe 1 martie 1824, suna cam aşa:
„John Cadbury vrea să vă atragă atenţia asupra unui nou produs: ciocolata fierbinte, preparată chiar de el, cel mai nutritiv mic dejun".
.

Vânzările în creştere au reprezentat începutul unei afaceri de succes. John Cadbury se impunea, din ce în ce mai mult, ca unul dintre cei mai importanţi comercianţi din Birmingham.

Anii 1830

În 1831 afacerea s-a dezvoltat de la o simplă băcănie, într-un magazin specializat de ciocolată şi cacao.

Anii 1840

Afacerea a continuat să prospere: în 1847, a fost închiriat un spaţiu mai mare pe Bridge Street, chiar în centrul oraşului Birmingham. John Cadbury l-a cooptat şi pe fratele său în afacere. Între timp primul magazin de ciocolată, de pe Bull Street, a fost lăsat în grija unui nepot, Richard Barrow, care a continuat vânzările acolo, până în 1960.

Anii 1850

Taxele pentru cacaua importată au fost reduse de primul ministru al vremii, William Gladstone, un moment cheie în afacerea cu ciocolată, care a făcut-o accesibilă unui număr mai mare de persoane. Doar că la mijlocul anilor 1850 începuse să meargă în pierdere. Acela a fost cel mai dificil moment din istoria companiei. Băieţii lui John Cadbury, Richard şi George, s-au alăturat companiei în 1850 şi respectiv 1856, fiecare cu partea lui în afacere, devenind următorii doi fraţi care aveau să conducă afacerea. Şi asta întrucât tatăl lor, fiind bolnav, şi-a dedicat ultimii ani de viaţă, până în 1889, operelor de binefacere. Fraţii Cadbury au primit primul lor premiu regal în 1854, fiind numiţi atunci „producătorii de cacao şi ciocolată ai reginei Victoria".

Anii 1860

În 1861 băieţii au preluat propriu-zis afacerea. Primii cinci ani au reprezentat o perioadă de muncă intensă pentru primii clienţi serioşi dobândiţi.

Anul 1866 a reprezentat un punct de cotitură în evoluţia companiei, odată cu apariţia procesului de extragere a untului de cacao din boabele de cacao. Asta nu numai că a permis fraţilor Cadbury să producă esenţa de cacao, dar untul de cacao i-a ajutat să producă noi tipuri de ciocolată. Aşa a apărut noua esenţă de cacao, denumită pe atunci „Absolut pură – de altfel cea mai bună".

Anii 1870

Afacerea a prosperat, iar în 1870 fraţii Cadbury s-au mutat într-un alt sediu, mult mai mare, undeva în afara oraşului. Numărul angajaţilor a crescut la 200, iar în 1878, Fraţii Cadbury căutau deja un sediu şi mai mare deoarece afacerea se dezvolta într-un ritm vertiginos.

Anii 1880

Fraţii Cadbury, care reprezentau deja primul nume în producţia de ciocolată fierbinte a vremii, se implică acum puternic şi în producţia efectivă de ciocolată. Una dintre marile realizări ale fabricii a fost întâlnirea, în 1880, cu Frederic Kinchelman, un specialist de peste ocean, care a pregătit intensiv muncitorii.

Anii 1890

Ciocolata cu lapte a fost obţinută prima dată în 1897, adăugând lapte praf şi zahăr peste ciocolata neagră. După standardele de azi, ciocolata respectivă nu era tocmai bună pentru că nu avea destul lapte şi era prea uscată.

În aceeaşi perioadă, se ducea o competiţie acerbă între fabricanţii de peste

.

ocean şi cei europeni (francezi şi elveţieni). Fraţii Cadbury nu s-au lăsat mai prejos şi au început să investească sume considerabile în cercetare, dar şi în găsirea unor soluţii inovatoare pentru a produce o nouă reţetă de ciocolată în cantităţi mult mai mari. Ultima reţetă de ciocolată conţinea lapte proaspăt. Dar fraţii Cadbury nu s-au oprit aici. Au început să producă ciocolată acoperită cu alune, fistic, bomboane, caise confiate sau caramele. Noua fabrică s-a extins rapid, direct proporţional cu comenzile care veneau din lumea întreagă.

Anii 1900

În 1905 au apărut cele mai bune sortimente de ciocolată Cadbury: Jersey, Highland Milk şi Dairy Maid, care şi-a schimbat apoi numele în Dairy Milk. Erau gata să rivalizeze cu mărcile puternice din Elveţia. În acelaşi timp, fraţii Cadbury au schimbat planul de publicitate şi ambalajul, ciocolata lor devenind, în 1913, lider de piaţă pe segmentul ciocolatei cu lapte. Astăzi se fabrică mai mult de 250 de milioane de batoane de ciocolată, anual, iar valoarea vânzărilor este de aproximativ 100 de milioane de lire.

În 1914, în timpul Primului Război Mondial, afacerea Cadbury a crescut vertiginos. Tehnologiile s-au îmbunătăţit şi a început efectiv producţia în masă. Preţurile la materiile prime şi transport scădeau datorită războiului, prin urmare rămâneau mai mulţi bani pentru publicitate.

În 1915 George Cadbury construieşte un mic orăşel pentru angajaţii fabricii. Această politică a firmei a continuat şi după cel de-al Doilea Război Mondial. În felul acesta, erau atraşi mai mulţi specialişti, îmbunătăţind simţitor calitatea ciocolatei Cadbury.

Anii 1930

La jumătatea anilor '30 designul mărcii Milk Tray, cea mai bună ciocolată a fabricii Cadbury, a fost schimbat şi sortimentul diversificat pentru a se vinde mai bine. Era o ciocolată accesibilă oricui. Ambalajul era schimbat aproape anual. Iar gusturile consumatorilor de ciocolată puteau fi în sfârşit controlate. Până şi astăzi, Milk Tray a rămas cea mai populară ciocolată în Anglia.

În 1938 marca Cadbury avea vânzări de aproximativ 85 de milioane de lire anual. Ciocolata cu trandafiri roşii pe ambalaj reprezenta linia principală de producţie a fabricii.

Anii 1960

Reamenajarea fabricii şi introducerea de noi tehnologii s-a încheiat în 1960. A fost construită o nouă fabrică de procesare a laptelui, în Marlbrook, şi una de prelucrare a pudrei de cacao în Chirk, în nordul Ţării Galilor. Noile tehnologii au propulsat fabrica Cadbury, aceasta devenind în scurt timp cea mai eficientă din lume. Dezvoltarea companiei în domeniul procesării zahărului a început în 1964. Mai mult de 100 de ani afacerea Cadbury a fost exclusiv una de familie, primii directori din afară fiind angajaţi începând abia cu anul 1943. În 1962, întreaga structură a fost reorganizată, devenind companie publică. În 1969 Cadbury era liderul de piaţă în producţia de ciocolată din Anglia şi devenea o forţă importantă pe piaţa internaţională.

Harta companiei Cadbury în lume

Prima unitate de producţie, Cadbury, din afara ţării a fost deschisă în Australia, în 1881, cu mult înainte de apariţia mărcii Dairy Milk. Comerţul a crescut rapid între 1914 şi 1918. Următoarele fabrici au fost deschise în Tasmania (în 1922), Noua Zeelandă (1930), Canada şi Irlanda (1932), şi în sfârşit, Africa de Sud, în 1939.

Cadbury are acum fabrici în toată lumea: Malaysia, India, Indonezia, Japonia şi în câteva ţări din Africa. Există francize cumpărate de Hershey (SUA) şi Nielson (Canada). În Europa există filiale în Spania, Polonia, Franţa, Olanda şi Germania. Achiziţii recente au inclus spaţii din Argentina şi China. Multe ţări primesc însă ciocolată de la prima fabrică a fraţilor Cadbury.

GODIVA

După cum spune povestea, în anul 1057, locuitorii oraşului Coventry sufereau din cauza taxelor foarte mari impuse de regele lor, Leofric Danezul. Frumoasa lui soţie, o superbă saxonă, plină de compasiune, a încercat să-l convingă să reducă aceste dări, care deveniseră insuportabile. Leofric i-a spus că este neruşinată, deoarece încerca, să pledeze în favoarea cauzei unor „robi plângăreţi". Lady Godiva l-a contrazis, spunându-i că-i va demonstra cât de nobili sunt supuşii săi. Au ajuns la următoarea înţelegere: Lady Godiva să se plimbe dezbrăcată pe străzile oraşului, iar dacă locuitorii oraşului nu îi vor da atenţie, taxele vor scădea. Încântătoarea doamnă nu s-a gândit prea mult, iar oamenii, iubind-o, au rămas în case. A doua zi, regele reducea taxele. Azi, în toată Europa, Lady Godiva este reprezentată în multe opere de artă.

În 1962, un belgian inspirat din Bruxelles, Joseph Draps şi-a botezat compania producătoare de ciocolată după numele curajoasei doamne. Având un simţ al detaliilor foarte dezvoltat, a conceput ambalaje foarte atractive. De-a lungul anilor standardele de ambalare au rămas la fel de stricte ca şi în primii ani de funcţionare a companiei Godiva. Reţeta ciocolatei a fost în acelaşi timp păzită cu stricteţe.

Din 1966, an care a coincis cu intrarea sa pe piaţa americană, ciocolata Godiva continuă să fie lideră în clasamentul fabricanţilor de dulciuri de calitate superioară. Acum există peste 200 de magazine specializate Godiva, în cele mai mari oraşe din SUA. Tot Godiva a fost compania care a creat conceptul de ciocolată premium care îmbină o reţetă de ciocolată extraordinară cu publicitatea agresivă. Standardele de calitate după care se conduce compania, la 77 de ani de la înfiinţare, includ prevederi speciale în ceea ce priveşte transportul, depozitarea şi ambalarea.

STOLLWERK

Istoria acestei companii a început în anul 1836, când Franz Stollwerk şi-a deschis prima fabrică de dropsuri împotriva tusei. Au mers bine, în scurt timp devenind bogat şi dornic să-şi diversifice activitatea. În 1860 s-a decis să producă, printre altele, ciocolată, marţipan şi turtă dulce. După moartea sa, în 1876, cei cinci fii au înfiinţat compania „Gebruder Stollwerk" (fraţii Stollwerk), promovând-o şi impunând-o pe piaţa internaţională. În 1902, activitatea se dezvoltă într-un ritm neaşteptat, noi fabrici începând să se deschidă la Londra, Viena, Bratislava şi Stamford. Extinderea a continuat până în 1930, când valoarea de piaţă a companiei a scăzut cu 25 %. Puţin mai târziu, cel de-al Doilea Război Mondial avea să aducă pagube importante, fabricile din Germania fiind grav avariate. La aceste dificultăţi s-au adăugat exproprierile din ţările devenite comuniste, unele investiţii nereuşite şi fluctuaţiile pieţei de capital. Noroc însă cu sprijinul oferit de Deutche Bank. Compania Stollwerk a reuşit să-şi continue activitatea, cultivând o marcă din ce în ce mai apreciată.
Între timp, în 1948, Dr. Hans Imhoff întemeiază prima fabrică de zahăr şi ciocolată în Bullay (Mosel). Vânzările încep să crească încet, dar sigur.

Puţin mai târziu, în 1964 el cumpără compania Alprose, din Elveţia, pentru ca, în 1969, să achiziţioneze cea mai veche fabrică de ciocolată din Germania, Hildebrand. Doi ani mai târziu, în 1971, Dr. Hans Imhoff devine proprietarul companiei Stollwerk. Politica de expansiune continuă cu alte achiziţii: în 1976 compania Waldbaur, din Stuttgart, în 1979, Spregel, una dintre cele mai vechi şi apreciate companii de ciocolată din Germania. În 1981, Schubert Marzipan este înghiţită şi ea de puternicul concern, pentru ca în anul următor, Jacques Chocolaterie S. A. din Belgia să se decidă să se alăture şi ea grupului Stollwerk. După reunificarea Germaniei, cea mai mare fabrică din fosta R.D.G., Thuringer Schokolandewerk, din Saalfeld este cumpărată şi beneficiază de o investiţie de 20 de milioane de mărci germane. Urmează apoi cucerirea pieţei ungureşti: în 1992, Stollwerk cumpără cea mai cunoscută fabrică de biscuiţi şi ciocolată din Budapesta, Quintie KFT, investind peste 100 de milioane de mărci. Apoi, în 1995 se deschide o nouă fabrică de biscuiţi în Szekesfehervar. Astfel, Stollwerk ajunge să deţină primul loc în producţia de ciocolată din Ungaria şi al doilea în cea de biscuiţi. Iar expansiunea nu se opreşte aici. În octombrie 1995, se deschide fabrica de ciocolată din Polonia. Cu marca Alpengold, Stollwerk devine lider pe piaţa poloneză a batoanelor de ciocolată. În decembrie 1996 se termină construcţia unei noi fabrici de ciocolată în Pokrov, aproape de Moscova. Fabrica se întinde pe o suprafaţă de 100 000 m², necesitând o investiţie de aproximativ 51 de milioane de mărci. În acelaşi timp, la fabrica din Köln, se pune la punct cea mai modernă linie de ambalat ciocolata, complet automatizată, cu o capacitate de 1 000 de bucăţi de ciocolată pe minut. În 1997, Stollwerk preia Wurzener Dauerbackwaren, cu toţi cei 280 de angajaţi ai săi. Tot atunci achiziţionează şi tradiţionalul brand Sarotti, de la Nestlé. Începând cu anul 1998, batoanele de ciocolată sunt produse la Berlin, iar tabletele, la Köln.

În urma unui contract de colaborare pe termen lung, cu United Biscuit Group, semnat în 1999, Stollwerk preia distribuţia acestor produse pe tot teritoriul Germaniei. De asemenea, devine lider al ciocolatei dietetice pe piaţă, oferind diabeticilor o gamă destul de largă de produse. Iar dacă ciocolata Stollwerk va fi la fel de bună, iar logistica întregului sistem la fel de eficientă, lucrurile nu se vor opri aici...

LEONIDAS

Pralina Leonidas: o bucăţică de ciocolată umplută, renumită în toată lumea încă din anul 1913. Fondatorul acestei companii greceşti, Leonidas Kestekidis, a emigrat în Statele Unite la începutul secolului al XX-lea. În 1910 a participat la Expoziţia Universală de la Bruxelles ca membru al delegaţiei greco-americane primind în acelaşi timp şi medalia de bronz. La o expoziţie similară organizată tot în Belgia, trei ani mai târziu, a primit şi medalia de aur. Tot atunci a cunoscut o tânără belgiancă, cu care s-a căsătorit rapid. A început apoi producţia mai multor sortimente de praline în atelierul său de pe strada Marche aux Grains. Ciocolata a repurtat un succes imediat şi producţia a fost dezvoltată.
În 1935, nepotul său, Basile Kestekidis, a preluat conducerea companiei, alegând ca siglă scutul luptătorului grec, Leonidas, regele Spartei. Alături motto-ul: „Muncă, Credibilitate, Altruism, Calitate". Maestrul cofetar, care sta la fereastra deschisă a camerei pe care o închiriase pe Bulevardul Anspach, îşi oferea spre vânzare produsele pe un fel de tejghea. Ce era de fapt această tejghea? Chiar pervazul ferestrei sale. Trecătorii puteau să adulmece mirosurile îmbietoare ale produselor mereu proaspete, să devoreze din ochi pralinele pe care le puteau cumpăra doar întinzând mâna, fără a mai fi nevoiţi să intre în magazin şi să piardă timp preţios.

Vânzările mergeau foarte bine, deci un magazin Leonidas a fost bine-venit. În scurt timp, sute de magazine Leonidas aveau să împânzească Belgia.

Visul fondatorului şi al succesorilor săi era să aducă la îndemâna unui număr cât mai mare de cumpărători pralinele Leonidas. Prospeţimea produselor, calitatea de primă mână a ingredientelor folosite, preţurile imbatabile, varietatea produselor, personalul calificat, tehnologiile moderne, toate acestea au făcut ca marca de ciocolată Leonidas să-şi câştige un binemeritat renume în lume. Pralinele Leonidas au cucerit de atunci multe ţări, având peste 1 750 de puncte de desfacere în întreaga lume.

Micul atelier de fabricat ciocolată a ajuns foarte departe. Compania continuă să investească în prezent în crearea de noi reţete şi perfecţionarea celor deja consacrate. Acum, Leonidas oferă în mod curent 83 de sortimente diferite de praline şi opt tipuri de ciocolată umplută cu alcool şi lichioruri. Alături, o vastă selecţie de dulciuri sezoniere, toate având inconfundabilul gust Leonidas şi fiind accesibile tuturor...

NEUHAUS

În 1857, un elveţian ambiţios, pe numele său Jean Neuhaus, şi-a părăsit oraşul natal, Neuchatel pentru a se stabili la Bruxelles. În acelaşi an şi-a deschis o farmacie pe Galerie de la Reine, la numărul 23. La început producea şi vindea dropsuri împotriva tusei, acadele pentru dureri de stomac şi ciocolată amăruie.

Tot atunci, fiului său Frederic, care venise la Bruxelles pentru a învăţa meseria de cofetar, i-a venit o idee: să creeze o nouă ramificaţie a afacerii tatălui său. Despre ce era vorba? Produsele farmaceutice trebuiau înlocuite cu caramele, jeleuri de fructe şi ciocolată de vanilie. După moartea tatălui său, în 1912, Jean Neuhaus junior a moştenit o afacere înfloritoare şi prosperă. Graţie unei tehnici pe care el însuşi a inventat-o, a introdus pe piaţă primele bomboane de ciocolată, umplute, pe care le-a botezat „praline". Împreună cu soţia sa, Louise Agostini, au lucrat continuu la îmbunătăţirea formei şi a ambalajelor.

Prin anul 1923, Adelson de Gavre, ginerele lui Jean şi al Louisei, a primit spre păstrare secretul de fabricaţie al pralinelor. El şi, mai departe, fiul său Pierre au fost creatorii unor sortimente speciale cum ar fi Caprice sau Tentation, cunoscute şi apreciate astăzi în întreaga lume.

Istoria lui Jean Neuhaus, fabricantul belgian de ciocolată, a început datorită entuziasmului unui elveţian ambiţios. Astăzi, numele lui reprezintă unul dintre cele mai vechi branduri de ciocolată din Belgia.

GUYLIAN

Societatea Guylian a fost înfinţată acum mai bine de treizeci de ani de Guy şi Lilian Foubert, cunoscând o continuă dezvoltare. Şi asta întrucât a avut mereu proiecte originale şi creative. Astăzi ea ocupă un loc de invidiat, în prima linie a producătorilor şi comercianţilor de ciocolată la cutie, din Belgia. Creaţiile exclusive de ciocolată purtând marca Guylian sunt astăzi vândute în peste 132 de ţări din întreaga lume. Reţelele de distribuţie sunt susţinute de o echipă internaţională de marketing.

Fabrica din Sint Niklaas se extinde în mod constant şi, în prezent, este capabilă să fabrice peste 75 de tone de ciocolată zilnic, pentru a face faţă cererii mari de pe piaţă.

Filosofia calităţii la Guylian este pe cât se poate de simplă: se utilizează numai cele mai bune ingrediente, cele mai moderne procedee de fabricaţie, alături de controlul calităţii la toate nivelurile. Doar aşa se poate garanta în permanenţă calitatea excepţională a produselor Guylian.

Tehnologia modernă asigură companiei prin intermediul reţelei sale de distribuţie informatizate o livrare rapidă în întreaga lume. Importanţa deosebită care se atribuie prospeţimii şi calităţii a conferit companiei Guylian o solidă imagine de marcă şi o reputaţie excepţională în toată lumea.

NESTLÉ

Originile companiei Nestlé merg până în anul 1867, când Henri Nestlé, om de ştiinţă dar implicat şi în afaceri, a creat un produs nutritiv pentru copiii ai căror mame nu puteau alăpta. Henri s-a folosit de blazonul familiei, personalizându-şi astfel afacerea. Imaginea firmei vrea să transmită ideea de siguranţă, maternitate, afecţiune, natură şi hrană, familie şi tradiţie, aceste simboluri rămânând elementul central al companiei Nestlé.

Cel dintâi produs pentru copii, comercializat de compania Nestlé, a fost primul lapte condensat produs în Europa. Au urmat prima ciocolată cu lapte, prima cafea solubilă, prima cafea uscată prin congelare, prima cafea instant granulată, acestea fiind doar câteva dintre produsele inovatoare lansate pe piaţă. Oare ce alte premiere ne mai pregăteşte Nestlé?

În prezent, activitatea companiei Nestlé s-a dezvoltat şi s-a extins în toată lumea, cuprinzând cea mai mare varietate de produse alimentare. Nestlé produce azi sortimentele preferate ale multor oameni din lume, în aproape 500 de fabrici. De la începuturile ei, compania nu şi-a dezis niciodată principiul său de bază: permanenta îmbunătăţire a calităţii vieţii, prin intermediul unor produse de cea mai bună calitate, nutritive şi atent preparate. Acum brandurile companiei Nestlé sunt cunoscute şi apreciate pe toate continentele, iar unele produse cum ar fi Nesscafe, Carnation sau Maggi sunt vândute în peste 100 de ţări.

VOSGES

Compania Vosges Haut Chocolat a fost înfiinţată în anul 1997, la Chicago, de două asociate, Katrina Markoff şi Julie Ruedebusch. Foste colege de şcoală şi partenere de afaceri la Gourmet Delights, o firmă de catering fondată de ele pe când se aflau în facultate şi specializată în deserturi, s-au decis să se angreneze într-o nouă aventură cu gust de ciocolată.

Katrina Markoff, actualul manager al companiei, a absolvit cu diplomă de excelenţă cursurile prestigioasei şcoli Le Cordon Bleu din Paris, lucrând apoi o perioadă în Franţa şi Spania. Experienţa sa a fost îmbogăţită de ucenicia pe lângă doi maeştri cofetari renumiţi din Spania.
Mai târziu şi-a completat studiile, urmând diferite cursuri în Europa, Asia şi Australia, inclusiv la renumita şcoală Oriental Cooking School din Bangkok. În perioada studiilor la Cordon Bleu, Katrina s-a îndrăgostit de bucătăria restaurantului „Ambroise", cotat cu trei stele, în Place des Voses. Aici i-a venit ideea de a-şi boteza compania pe care avea să o fondeze cu numele de Vosges, la care a adăugat adjectivul „Haut" (înalt).

La rândul ei, Julie Ruedebusch a căpătat o experienţă deosebită în activitatea de import-export, în perioada în care a locuit în Costa Rica. Şi-a valorificat apoi din plin cunoştinţele pe care le-a dobândit în ceea ce priveşte resursele alimentare oferite de acea regiune, prin alegerea celor mai potrivite ingrediente. Aşa s-a ajuns la combinaţiile unice de arome care fac din produsele Vosges delicatese apreciate pretutindeni în lume.
Trufele produse de compania Vosges sunt realizate din ingrediente de cea mai bună calitate, selecţionate personal de cele două patroane. Infuzia de mirodenii rare şi arome florale în combinaţie cu ciocolata de calitate superioară oferă consumatorilor de ciocolată senzaţia persistentă de exotism, în spiritul „East meets West" (Estul întâlneşte Vestul).

COTE D'OR

Aventura numită Cote d'Or a început în anul 1883, când Charles Neuhaus a înregistrat această marcă cu denumirea ei oficială. Cunoscut în lumea ciocolatei şi în cea a dulceţurilor, Charles Neuhaus a ales numele noii sale mărci gândindu-se la ţara din care îşi procura rezervele de cacao, pe atunci aceasta numindu-se Cote d'Or, actualmente Ghana. Imaginea care însoţea marca era un marinar şi un negru ţinând în mână un drapel pe care scria „Ciocolata de pe Cote d'Or". După şase ani, Neuhaus se hotărăşte să-şi vândă această afacere. Activitatea fabricii continuă pe Rue des Palais din Bruxelles, doar că se afla chiar pe locul în care urma să se construiască noua gară. Noul proprietar, Joseph Bieswal a fost obligat prin urmare să-şi găsească un alt spaţiu. Pe strada Bara, în clădirea care adăpostise o moară, exista deja fabrica de ciocolată a lui Lambert Michiels. Cei doi ajung la o înţelegere: să folosească utilajele în comun, dar să-şi păstreze independenţa în ceea ce priveşte comercializarea produselor. Dar această înţelegere avea să se dovedească incomodă, aşa că tandemul Bieswal-Michiels, înfiinţează pe 16 iulie 1906, compania Alimenta. Adevărata istorie a mărcii Cote d'Or de-abia acum începe ...

Cea dintâi îmbunătăţire pe care a adus-o Alimenta a fost legată de imaginea produsului. Din acel moment, ciocolata Cote d'Or avea să se comercializeze sub adăpostul trompei ocrotitoare a unui elefănţel simpatic. Cei care au conceput imaginea respectivă s-au inspirat din timbrele pe care ghanezii le aplicau pe sacii de cacao, înfăţişând un pachiderm şi un palmier. O imagine bună pentru o ciocolată cu mesaj exotic: mascota mărcii avea să fie de acum elefantul. Evoca în acelaşi timp puterea, perseverenţa, loialitatea, apoi, oare cărui copil nu-i plăcea grăsuţul elefănţel? Ambalajul a cunoscut forma finală în 1911, când ciocolata avea să fie învelită pentru prima dată în celebra foiţă de aluminiu, aurită la suprafaţă.

După terminarea celui de-al Doilea Război Mondial, Cote d'Or porneşte să cucerească Belgia. Marca se impusese deja în Bruxelles, dar se lovea de concurenţa altor fabrici din Anvers, Verviers sau Tournai. Prima ofensivă publicitară a avut loc la sfârşitul anilor '20. Sub ambalaj au fost introduse diverse surprize, fotografii care puteau fi colecţionate de consumatori în mici enciclopedii cum erau Botanica, Folclorul sau Copiii din familiile regale. Cote d'Or a fost printre primele companii care a înţeles avantajele comunicării integrate, anunţându-şi lansările diverselor produse în paginile cotidienelor. Acţiunile promoţionale au continuat şi cu celebrele cutii metalice Pralines Surfines, decorate, de exemplu cu efigia Familiei regale sau cu cea a deja bine cunoscutului elefănţel. Publicul s-a năpustit pur şi simplu asupra acestor cutiuţe.

Dorind să-şi cucerească notorietatea în provincia Brabant, Cote d'Or a apelat la un mijloc ingenios: în 1930, fabricanţii au construit un pavilion pe malul lacului Hofstade (Malinas). Locul era foarte popular, atrăgând pe plaja sa întreaga populaţie care nu mergea pe litoralul Mării Nordului. Ideea pavilionului cu magazin a prins imediat, iar succesul ei a fost confirmat cinci ani mai târziu, la prima Expoziţie Universală de la Bruxelles, „Expo 35". Atunci, în cinstea evenimentului s-au lansat ciocolăţelele numite, Mignonettes. Destinate distribuirii doar pe durata expoziţiei au avut un asemenea succes, încât au fost menţinute în producţie până în ziua de azi. Au urmat şi alte noi produse, lansate tot într-un mod original. În 1958, cu ocazia Expoziţiei Internaţionale de la Heysel, fabricanţii au avut, pentru prima dată şansa de-a intra în legătură cu agenţii şi importatorii din Europa. În paralel, au continuat activitatea de comunicare directă cu consumatorii. În anii 1960-1970, s-au organizat vizite la uzina de pe strada Bara, elevii putând desluşi acum pe viu misterul fabricării ciocolatei.

În 1983, la centenarul său, Cote d'Or s-a menţinut în limitele sobrietăţii din punctul de vedere al mesajului publicitar. Evenimentul a fost marcat prin inserarea, în presa cotidiană, a unei pagini întregi care prelua desenul originar cu textul: „De 100 de ani, îţi oferim calitatea...". Marca avea să devină mult mai vizibilă doi ani mai târziu când s-a oferit să sponsorizeze barca faimosului navigator francez Eric Tabarly. Velierul acestuia a fost botezat pur şi simplu „Cote d'Or" şi a navigat în jurul lumii, între anii 1985 şi 1986. Anul următor avea să aducă începutul unei serii de mutaţii financiare pentru Cote d'Or: colaborarea cu grupul Suchard, care la rândul său a fost preluat în 1990, de Philip Morris. Ultima schimbare a survenit în 1993, odată cu înfiinţarea societăţii Kraft Jacobs Suchard.

Timp de 120 de ani, Cote d'Or s-a impus pe piaţa belgiană şi ulterior pe cea mondială, datorită unei comunicări simple şi eficiente. Adevărul este că între marcă şi consumatori s-a creat o legătură emoţională puternică, motiv pentru care campaniile de imagine nu-şi mai aveau rostul. Promovarea se limita în a anunţa doar lansarea unui produs. Imaginea elefănţelului era mult mai folositoare şi cu un impact mult mai puternic decât un şir inutil de spoturi televizate.

Efectele consumului de ciocolată

Conţinutul de săruri minerale, în mod special cel de magneziu, are un efect benefic asupra organismului, reglând schimbul de celule, care se produce în mod natural. Pe lângă acestea, în ciocolată se găsesc diverse substanţe stimulatoare, cu un rol important în combaterea stresului, a oboselii şi a stărilor depresive. De asemenea, este un aliment cu valoare energetică ridicată. În legătură cu consumul de ciocolată s-au născut numeroase prejudecăţi combătute însă de studii recente:

Consumul de ciocolată poate provoca unele crize de ficat. FALS. Chiar şi în cazul consumului excesiv, ficatul nu este afectat, ci vezica biliară, pentru simplul motiv că acest organ facilitează digestia alimentelor grase. Atunci când aceasta îşi măreşte volumul devine dureroasă.

Ciocolata duce la creşterea nivelului colesterolului în sânge. FALS. În cazul ciocolatei negre aportul de colesterol este nul, iar la ciocolata cu lapte este cuprins între 15 şi 18 miligrame la 100 de grame, ceea ce înseamnă o incidenţă total nesemnificativă.

Ciocolata provoacă acnee. FALS. Niciun studiu ştiinţific nu a reuşit să găsească o legătură, cât de mică, între consumul de ciocolată şi apariţia acneei. Nici în cazul unor alimente mult mai grase decât ciocolata, cum ar fi hamburgerii sau cartofii prăjiţi, nu s-a demonstrat că ar fi responsabile de producerea acneei.

Ciocolata provoacă apariţia cariilor. Poate fi adevărat numai în cazul ***ciocolatelor de proastă calitate, cu conţinut prea mare de zahăr.***

Ciocolata provoacă alergii. Acest lucru s-a întâmplat în cazuri cu totul excepţionale.

Ciocolata favorizează constipaţia. Nimic mai fals, din moment ce nu conţine fibre. Din contră, anumite ciocolate au şi efect laxativ.

Ciocolata provoacă migrene. Doar la persoanele care au o predispoziţie pentru migrene se poate produce o creştere a numărului acestora, ca urmare a consumului excesiv de ciocolată.

Ciocolata este un drog. Cei care afirmă acest lucru se referă mai degrabă la o anumită dependenţă psihică. La fel de bine se poate spune că televiziunea sau calculatorul sunt droguri, întrucât ele creează o dependenţă psihică mult mai mare. Într-adevăr ciocolata conţine cafeină, precum şi faimoasa teobromină, dar acestea nu fac decât să trezească organismul, dacă acesta simte nevoia.

Spumă Marie Brizard

4 albuşuri
4 linguri zahăr pudră
2 linguri cacao
25 g ciocolată

Se bat albuşurile spumă împreună cu zahărul pudră, după care se încorporează cacaua şi ciocolata dată prin răzătoare. Se lasă spuma la rece înainte de a o servi.

Cremă mexicană

2 linguriţe cacao
1 linguriţă lichior de cacao
3 linguriţe ness
5 linguriţe zahăr pudră
3 ouă
25 g de unt
sare

Se prepară un ness, care se fierbe la bain-marie împreună cu cacaua, zahărul şi untul, amestecând continuu. După ce compoziţia capătă consistenţă se dă deoparte şi se lasă să se răcească. Se încorporează apoi gălbenuşurile şi lichiorul, amestecând continuu. Se adaugă albuşurile bătute cu puţină sare, până devin o spumă tare. Aceasta se toarnă în cupe, care se lasă la rece.

Spumă de cafea şi cacao

200 ml frişcă
2 linguri lapte
6 linguri zahăr
4 albuşuri
1 linguriţă cacao
2 linguri cafea expresso sau 2 linguriţe ness

Se bate frişca cu laptele. Se amestecă albuşurile cu zahărul şi se bat spumă. Se încorporează apoi frişca, linguriţa de cacao şi cafeaua, după care spuma obţinută se lasă la rece.

Şodou de ciocolată

600 ml lapte
6 gălbenuşuri
3 linguri zahăr tos
100 g ciocolată menaj

Laptele se pune la fiert. Gălbenuşurile se freacă spumă cu zahărul, apoi se adaugă, puţin câte puţin, laptele fierbinte. Se pune vasul pe foc mic şi se fierbe crema, amestecând continuu, până se îngroaşă. Se ia de pe foc, se adaugă ciocolata rasă sau topită şi se amestecă bine.

Creme pentru torturi şi prăjituri

Cremă Mocca

2 linguriţe cafea
4 linguri cacao
4 ouă
100 g unt
5 linguri lapte
6 linguri zahăr

Cacaua şi cafeaua se amestecă bine cu laptele şi se pun într-un vas la foc mic, amestecând continuu. Se lasă compoziţia să se răcească puţin, după care se adaugă gălbenuşurile, unul câte unul, şi zahărul, amestecând continuu. Se încorporează untul topit, la temperatura camerei. Se bate crema cu telul, se adaugă cafeaua apoi se încorporează albuşurile bătute spumă. Crema poate fi servită şi ca atare, ornată cu nuci, migdale sau frişcă.

Cremă de cacao

1 l lapte
8 linguri zahăr
5 linguri făină
4 linguri cacao
10 g unt

Se omogenizează ingredientele şi se pune vasul la foc mic, amestecând continuu, până ce crema capătă consistenţă. Se dă apoi deoparte şi se lasă să se răcească. Crema poate fi servită ca atare. Se poate garnisi cu vişine din dulceaţă, cu frişcă sau pişcoturi.

Prăjituri

Charlie Chaplin

Pentru blat: 20 linguri făină, 17 linguri zahăr, 100 g unt sau margarină, 1 ceaşcă ulei, 1 cană cafea tare sau apă, 55 g cacao, 110 ml lapte bătut, 2 ouă, 1 linguriţă bicarbonat de sodiu, 1 pliculeţ zahăr vanilat,
Pentru glazură: 8 linguri zahăr pudră, 3 linguri cacao, 3 linguri ulei, 1 lingură apă

Se amestecă făina şi zahărul într-un castron. Într-o catiţă cu fundul gros se fierb până dau în clocot untul, uleiul, cafeaua (sau apa) şi cacaua. Se toarnă compoziţia imediat în castron peste făină şi zahăr, apoi se adaugă laptele bătut, ouăle, bicarbonatul de sodiu şi zahărul vanilat. Se amestecă bine cu o lingură de lemn. Se toarnă compoziţia în tavă şi se coace la temperatură moderată timp de aproximativ 20 de minute. În timp ce prăjitura se coace la cuptor, pregătiţi glazura. Se amestecă la rece ingredientele pentru glazură şi se toarnă peste prăjitura caldă. Se lasă să se răcească şi după aceea se porţionează.

Congo passion

6 linguri cacao, 2-3 linguri cafea foarte concentrată, 100 g unt, 6 linguri zahăr pudră, 10 linguri făină, 3 ouă, un praf de copt, frişcă

Se fierb împreună cafeaua şi cacaua, la foc mic. Se încorporează apoi untul şi zahărul, amestecând continuu. Se lasă crema să se răcească, după care se încorporează gălbenuşurile, unul câte unul, amestecând bine. Se toarnă făina în ploaie, apoi se adaugă albuşurile bătute spumă tare cu puţină sare şi praful de copt. Se toarnă compoziţia într-o tavă cu hârtie pergament, unsă şi se dă puţin la cuptor. Se serveşte ornată cu frişcă.

Kathmandu

500 g biscuiţi, 400 ml cacao cu lapte, 4 linguri zahăr, 50 ml rom
Crema: 200 g unt, 1 ceaşcă ciocolată topită, 8 linguri zahăr pudră, 1 ceaşcă rom, 100 ml frişcă

Se pun biscuiţii într-o tavă, unul lângă altul şi se stropesc cu 300 ml de cacao cu lapte, îndulcită şi aromatizată cu rom. Se pregăteşte crema în modul următor: se fierbe un sirop din 100 ml cacao cu lapte şi zahăr pudră. Se dă vasul deoparte să se răcească. Se adaugă romul, apoi siropul se toarnă, puţin câte puţin, peste untul frecat spumă. Cu această cremă se ung biscuiţii care se lipesc câte patru. Se aşază pe un platou lung, în picioare, apoi se lipesc alţi patru biscuţi şi se aşază lângă ceilalţi, dar culcaţi. În felul acesta se aranjează toţi biscuiţii. Se îmbracă cu crema rămasă şi se ornează cu frişcă. Se lasă la rece până a doua zi. Prăjitura se taie oblic.

Praline

200 g unt, 4 gălbenuşuri, 8 linguri zahăr pudră, 250 g nucă, 4 linguri zahăr , 4 linguri cacao, 200 g biscuiţi, 1 pahărel rom, 50 g ciocolată, sare

Se amestecă untul cu zahărul pudră, puţină sare şi cacaua, apoi se adaugă gălbenuşurile şi biscuiţii sfărâmaţi, nucile rumenite în zahăr ars şi pisate, romul. Se toarnă compoziţia într-o formă de chec, tapetată cu celofan, înmuiat în apă, şi presărat cu nucă. Se ţine la rece câteva ore. Se răstoarnă compoziţia pe un platou, se îndepărtează celofanul, apoi se taie felii.

Ana

**150 g ciocolată cu lapte, 80 g ciocolată amăruie,
6 linguri zahăr pudră, 100 g unt, 2 gălbenuşuri, sare**

Ciocolata cu lapte se topeşte pe baie de aburi, după care se amestecă bine cu untul, zahărul, gălbenuşurile şi puţină sare până rezultă o cremă spumoasă. Se pune apoi la rece, până se întăreşte. Din această compoziţe se formează biluţe, care se trec prin ciocolata amăruie, tăiată mărunt.

Bastonaşe de ciocolată

**2 linguri zahăr pudră, 100 g ciocolată, 30 g migdale, 100 g unt, 2 albuşuri, sare
Glazura: 50 g ciocolată, ulei**

Albuşurile se bat spumă cu zahărul pudră şi puţină sare. Se adaugă apoi ciocolata rasă şi migdalele măcinate. Se pune compoziţia într-o tavă tapetată cu hârtie pergament şi se coace la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie dreptunghiuri, care se trec prin glazură pregătită din ciocolata topită în puţin ulei, pe baie de aburi.

Felicita

200 g biscuiţi
5 ouă
10 linguri zahăr
3 linguri cacao
200 g unt

Se macină 150 g de biscuiţi, iar cei rămaşi se zdrobesc. Se amestecă zahărul cu cacaua, se adaugă ouăle şi se pune vasul pe baie de aburi, la foc mic, amestecând continuu. Se dă vasul deoparte şi se adaugă untul şi biscuiţii zdrobiţi. Se presară biscuiţii măcinaţi pe o coală de celofan, apoi se pune compoziţia preparată anterior. Se rulează cu celofanul, dându-i formă de salam. Se dă la rece. După preferinţă, în compoziţie se poate adăuga rom, nuci, stafide sau bucăţele de rahat.

Shiva

1 pachet foi de napolitane (din comerţ)
200 g unt
10 linguri zahăr pudră
100 g ciocolată menaj
2 ouă
10 g cafea măcinată

Se freacă untul cu zahărul, apoi se adaugă ciocolata, rasă în prealabil, cafeaua şi ouăle şi se amestecă până se obţine o cremă spumoasă. Se ung foile cu această cremă şi se aşază una peste cealaltă. Prăjitura se îmbracă în cremă. Se păstrează la frigider 4-5 ore.

Sufleu de ciocolată

4 ouă
50 g unt
4 linguri zahăr pudră
100 g ciocolată
1 pliculeţ zahăr vanilat
3 linguri făină

Untul se freacă bine cu zahărul şi gălbenuşurile. Se adaugă făina şi apoi albuşurile bătute spumă tare, ciocolata rasă şi zahărul vanilat. Se toarnă compoziţia într-un vas de sticlă termorezistent, uns cu unt şi se pune la cuptor, la temperatură potrivită. Se serveşte cu sirop de fructe.

Banane cu cremă de ciocolată

4 banane
2 căni lapte
120 g ciocolată menaj
4 linguri zahăr tos
1-2 linguri făină
2 linguri cacao
50 g unt
200 ml frişcă
1 pliculeţ zahăr vanilat

Se pune la fiert o cană de lapte cu zahărul vanilat. Se adaugă ciocolata tăiată mărunt şi se lasă să se topească. Făina şi cacaua se omogenizează cu laptele rămas şi amestecând continuu, se adaugă sosul de ciocolată preparat anterior. Se încorporează apoi în cremă untul şi zahărul tos. După ce crema s-a omogenizat şi a dat în câteva clocote se ia vasul de pe foc şi se lasă să se răcească. Bananele se taie în două pe lungime şi se servesc stropite cu crema de ciocolată rece şi ornate cu frişcă.

CiocOlată

100 g unt
10 linguri lapte praf
5 linguri cacao, ½ kg zahăr
1 ceaşcă apă

Se omogenizează untul cu laptele şi cacaua. Se fierbe, până se leagă bine, un sirop din zahăr şi apă. Se lăsă puţin să se răcească, apoi se încorporează, puţin câte puţin, în compoziţia de unt. Se toarnă amestecul într-o tavă unsă cu unt şi se lasă la rece, cel puţin 12 ore. Opţional se pot adăuga deasupra alune.

Tort de clătite cu ciocolată

10 clătite
200 g ciocolată menaj
150 g dulceaţă de caise
3 linguri zahăr pudră
20 g unt
4 albuşuri
2 linguri zahăr vanilat

Se aşază o clătită într-o formă rotundă, tapetată cu hârtie unsă. Se presară cu ciocolată rasă şi se pune deasupra o altă clătită, care se unge cu dulceaţă de caise. Se continuă operaţia, alternând clătitele presărate cu ciocolată rasă cu cele unse cu dulceaţă. Ultima clătită nu se unge cu dulceaţă şi nu se presară cu ciocolată. Se pune forma la cuptor pentru circa 10 minute. Între timp, se bat albuşurile cu zahărul. Se toarnă spuma deasupra clătitelor şi se lasă la cuptor până se rumeneşte spuma de albuş.

Şarlotă cu ciocolată

10 linguri zahăr
5 ouă
40 g gelatină
50 ml rom
1 cană lapte
750 g frişcă bătută
3 linguri cacao
200 g fructe confiate sau stafide
20 g zahăr vanilat

Se amestecă bine ouăle cu zahărul şi cacaua, apoi se diluează compoziţia cu lapte. Se pune la fiert amestecând continuu, până ce capătă consistenţă. Se dă deoparte şi se adaugă gelatina, înmuiată în prealabil în 100 ml apă rece. Se amestecă bine şi se lasă să se răcească puţin. Se adaugă aromele, trei sferturi din cantitatea de frişcă bătută, se amestecă bine şi se toarnă şarlota în forme. Se lasă la rece şi se serveşte decorată cu frişcă bătută şi fructe confiate sau cu stafide.

Negresă I

10 linguri zahăr, 200 g unt, ½ cană lapte, 4 ouă, 4 linguri cacao, 100g nucă, 10 linguri făină, 1 plic praf de copt, zeama de la o lămâie, sare

Se amestecă zahărul cu untul, laptele şi cu 2 linguri de cacao, la foc mic. Se pun deoparte 15 linguri din cremă. Se lasă să se răcească crema rămasă, apoi se adaugă cele 4 gălbenuşuri, unul câte unul, amestecând continuu. Se bat spumă albuşurile cu puţină sare, apoi se încorporează, alternativ, făina şi praful de copt, dizolvat în zeama de lămâie. Se adaugă nuca, după care se toarnă compoziţia într-o tavă unsă cu ulei şi tapetată cu făină, care se dă la cuptor, la foc potrivit. Crema păstrată deoparte se amestecă bine cu cacaua rămasă, la foc mic. După ce fierbe crema, se dă vasul deoparte. Se scoate tava din cuptor şi se toarnă imediat crema peste blat, întinzând-o uniform cu un cuţit. Prăjitura se dă apoi la rece.

Negresă II

1 cană lapte, 200 g unt,
20 linguri zahăr, 3 căni făină,
5 ouă, 2 linguri cacao, 1 praf de copt,
100 g nucă, zahăr vanilat, ulei, sare

Într-un vas, pe foc mic, se amestecă laptele, zahărul, untul, cacaua şi se lasă să fiarbă până se omogenizează compoziţia. Se pun deoparte 15 linguri din amestec, pentru glazură. După ce compoziţia s-a răcit, se adaugă gălbenuşurile, apoi albuşurile bătute spumă cu puţină sare, făina şi praful de copt. Se unge o tavă cu ulei şi se toarnă compoziţia preparată. Deasupra se pune nuca, tăiată mărunt, apoi se dă prăjitura la cuptor şi se unge cu glazura rămasă. După ce prăjitura s-a răcit, se taie pătrate.

Bezele cu ciocolată sau cacao

3 albuşuri, 6 linguri zahăr pudră,
50 g ciocolată (sau o lingură cacao),
5 linguri nucă măcinată, zeamă de lămâie,
1 plic zahăr vanilat, coajă rasă de la o lămîie,
ulei , sare

Albuşurile se bat spumă tare cu puţină sare, apoi se adaugă în ploaie, zahărul pudră. Se încorporează nuca, ciocolata rasă sau cacaua, zahărul vanilat, zeama şi coaja de lămâie, amestecând uşor cu o lingură de lemn. Se pun grămăjoare de compoziţie într-o tavă tapetată cu hârtie şi unsă cu ulei. Se lasă tava în cuptorul încins, până se întăreşte spuma de albuş, focul fiind stins.

Parfe de ciocolată

750 ml frişcă bătută, 3 linguri cacao, 1 pahar lapte, 15 linguri zahăr, 3 ouă, 1 lingură zahăr vanilat, 1 lingură esenţă de rom, 1 lingură esenţă de vanilie

Se amestecă zahărul cu ouăle şi cacaua până se omogenizează. Se toarnă treptat laptele. Se pune vasul pe foc, amestecând continuu, până când compoziţia capătă consistenţă. Se dă vasul deoparte, se lasă crema să se răcească, apoi se adaugă esenţa de rom, cea de vanilie şi frişca. Se toarnă treptat compoziţia, în forme de chec sau de cozonac, tapetate, se lasă până când crema îngheaţă, amestecând din când în când.

Vis de ciocolată

250 g ciocolată amăruie, 125 g unt, 3 gălbenuşuri, 250 ml lapte, 2 linguriţe cafea solubilă, 3 kiwi, 2 pere, 200 g mandarine, 6 rondele de ananas (poate să fie şi din compot), 250 căpşuni (deşi reţeta originală conţine aceste fructe, se pot utiliza orice fructe de sezon)

Ciocolata tăiată bucăţi se topeşte pe foc, la bain-marie. După ce s-a omogenizat, se adaugă untul puţin câte puţin şi se amestecă până la încorporarea sa totală. Separat, se bat gălbenuşurile şi se încălzeşte laptele amestecat cu cafeaua. Când laptele este fierbinte, se toarnă peste gălbenuşuri şi se amestecă continuu până când se obţine o spumă densă. Se toarnă în vasul cu ciocolata topită şi se amestecă. Crema astfel obţinută se încălzeşte la foc mic, fără să fiarbă. Dacă desertul este destinat adulţilor, se poate adăuga un păhărel de whisky. Fructele se spală şi se taie cubuleţe. Nu trebuie decât să înmuiaţi cubuleţele de fructe în delicioasa cremă pentru a vă bucura de un adevărat vis de ciocolată.

Spumă de ciocolată albă

500 g ciocolată albă, 40 ml frişcă lichidă, 10 albuşuri, 100 g zahăr tos, bucăţele de ciocolată albă, 2 linguri fistic, alune sau nuci pisate

Rupeţi ciocolata în bucăţele, puneţi-o să se topească în frişcă lichidă, pe foc mic, amestecând într-una, cu furculiţa. Lăsaţi să se răcească, apoi bateţi albuşurile spumă. Când sunt aproape gata, adăugaţi zahărul (în ploaie). Amestecaţi delicat cele două produse (ciocolata topită şi albuşurile), turnaţi compoziţia în boluri şi puneţi-le la gheaţă cel puţin 4 ore. Decoraţi cu bucăţele mici de ciocolată (sau daţi-o pe răzătoarea mare) şi cu fisticul pisat.

Tort de cafea şi cacao cu alune

800 g blat (din comerţ), sirop cu rom
Crema: 200 g unt, 200 g şerbet de cafea,
1 lingură ness, 200 ml frişcă bătută
Ornare: 50 g alune, cacao

Se însiropează blatul, apoi se taie în trei şi se umple cu cremă. Aceasta se prepară astfel: se freacă untul spumă, apoi se adaugă treptat şerbetul, cafeaua şi frişca bătută. Se ung blaturile, se acoperă totul cu cremă şi se presară cu alune tăiate mărunt. În cremă se mai pot adăuga alune prăjite şi zdrobite.

Ciocolată fierbinte

200 g ciocolată
1 cană apă
2 căni lapte
4 linguri zahăr tos
1 lingură cacao
2 linguri zahăr pudră
frişcă

Ciocolata se taie bucăţele şi se dizolvă în apă, pe baie de aburi. Laptele se fierbe cu zahărul şi se adaugă la ciocolată. Se lasă să fiarbă până se dizolvă zahărul. Se toarnă în căni şi se adaugă puţină frişcă şi ciocolată rasă.

Shake de banane cu ciocolată

4-5 linguri cacao
6 linguri zahăr
1 cană apă
2 căni lapte
100 g ciocolată cu lapte
2 banane
1 plic zahăr vanilat

Cacaua se amestecă bine cu zahărul şi se dizolvă apoi în apă. Se fierbe la foc mic 4-5 minute, se adaugă zahărul vanilat, laptele, ciocolata rasă şi se fierbe tot la foc mic, până se topeşte ciocolata. Se ia vasul de pe foc şi se lasă compoziţia să se răcească. Se mixează apoi cu bananele tăiate felii. Se toarnă shake-ul în pahare, răcite în prealabil.

Se serveşte foarte rece.

Ciocolată americană

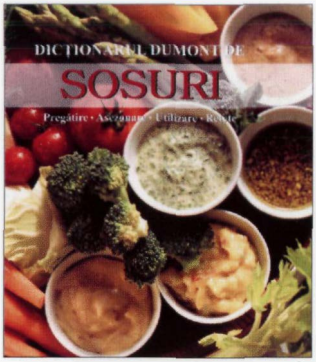
4 căni lapte, 6 linguri zahăr tos, 200 g ciocolată, 2 gălbenuşuri, 1 lingură cacao, 1 lingură zahăr pudră, 1 plic zahăr vanilat

Se fierbe laptele împreună cu zahărul vanilat şi zahărul tos. Ciocolata se rupe bucăţele şi se pune într-un vas, în care se adaugă puţin lapte. Se lasă să fiarbă până se topeşte ciocolata. Se adaugă apoi laptele şi gălbenuşurile, amestecând continuu. Se toarnă băutura în căni şi se serveşte presărată cu zahăr pudră.

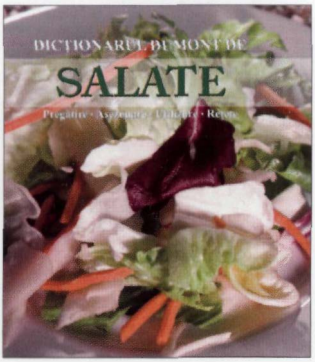
Fondue de ciocolată

300 g ciocolată, 250 g frişcă, 50 g unt, 150 g alune pisate, 3 banane, 3 pere, 3 mandarine, lapte, zeamă de lămâie

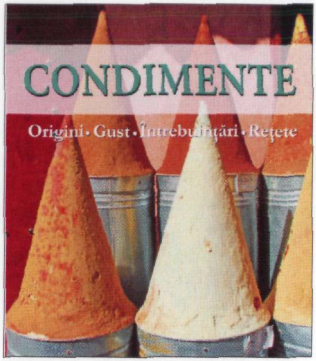
Fructele se taie bucăţele şi se stropesc cu zeamă de lămâie, ca să nu se înnegrească. Alunele pisate se pun în cupe. Ciocolata se topeşte împreună cu două linguri de lapte într-un vas, în bain-marie. Se adaugă frişca, amestecând continuu. Se încorporează untul şi zahărul. Se ia de pe foc şi repede, până nu se răceşte, se iau bucăţelele de fructe cu ajutorul unei furculiţe, se cufundă în compoziţie, după care se tăvălesc prin alunele pisate.



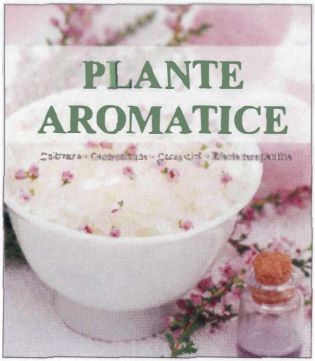
Sosuri



Salate



Condimente

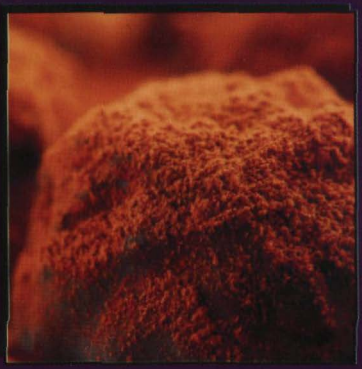


Plante aromatice

TOTUL DESPRE

CEAI • CAFEA • CACAO

OANA ŞTEFĂNESCU



Istorie, reţete şi lucruri mai puţin cunoscute despre ceai

www.all.ro

ISBN 978-973-724-020-0

9 789737 240200